ECG



KR 454

KUCHYŇSKÝ ROBOT
NÁVOD K OBSLUZE — CZ

KUCHYNSKÝ ROBOT
NÁVOD NA OBSLUHU — SK

ROBOT KUCHENNY
INSTRUKCJA OBSŁUGI — PL

KONYHAI ROBOTGÉP
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ — HU

KÜCHENROBOTER
BEDIENUNGSANLEITUNG — DE

FOOD PROCESSOR
INSTRUCTION MANUAL — EN

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user´s manual must be always included.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

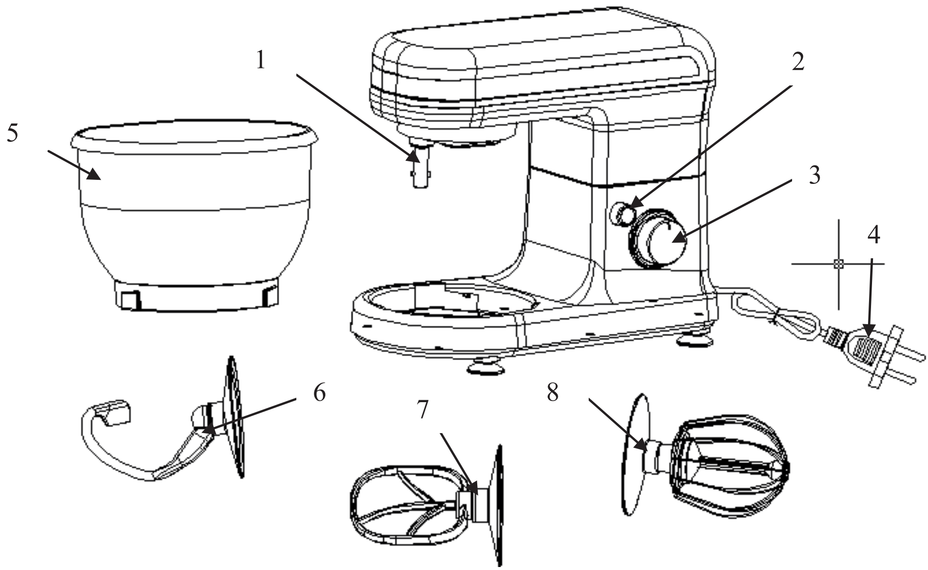
Při používání by měla být vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. Pokud je poškozen přívodní kabel, přístroj za žádných okolností nepoužívejte. **Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu!** Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
3. Přístroj nepoužívejte venku nebo ve vlhkém prostředí a nedotýkejte se přívodního kabelu nebo spotřebiče mokrýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Vlhký nebo mokrý přístroj neprodleně odpojte od napájení.
4. Přístroj chraňte před ostrými hranami, zdroji tepla, přímým sluncem a vlhkostí. Chraňte před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
5. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud přístroj používáte v blízkosti dětí.
6. Před odpojením zástrčky z elektrické zásuvky přepněte všechny ovládací prvky do polohy VYPNUTO!
7. Přístroj nenechávejte v chodu bez dozoru. Pokud opouštíte pracovní prostor, vždy přístroj vypněte a vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
8. Přístroj umístěte na hladký a rovný povrch.
9. Během provozu stroje nezasouvejte žádné předměty mezi rotující části přístroje.
10. Vidlici přívodního kabelu nezapojujte do elektrické zásuvky, dokud nepřipevníte veškeré potřebné příslušenství.
11. Nemanipulujte s bezpečnostními spínači.
12. Před čištěním nebo uložením vždy vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky (vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel) a odejměte připevněné příslušenství.
13. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
14. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, jinak se vystavujete riziku ztráty záruky.
15. Přístroj používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
16. Veškerý obalový materiál (plastové sáčky, polystyren, krabice) držte z důvodu bezpečnosti mimo dosah malých dětí.
17. Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Je nutný dohled nad dětmi, aby se zajistilo, že si nebudou s přístrojem hrát.

CZ

POPIS

Hlavní součásti a standardní příslušenství



1. Hnací hřídel
2. Tlačítko zvednutí ramene
3. Ovladač otáček
4. Přívodní kabel
5. Pracovní mísa
6. Hnětací hák
7. Míchací metla
8. Šlehací metla

Upozornění: Hnětací hák nesmí být používán se silně kyselými potravinami, jejichž pH je nižší než 3,7 (např. citrón, pomeranč, kyselé zelí atd.).

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Použití pracovní mísy

1. Umístěte pracovní mísu do držáku a otočte mísou tak, aby se zajistila na místě.
2. Chcete-li zvednout rameno robota, stiskněte tlačítko zvednutí (2). Rameno se vyklopí směrem nahoru.
3. Na hnací hřídel nasaďte požadovaný nástroj a zajistěte.
4. Do mísy vložte suroviny. Nádobu nepřeplňujte. Maximální množství surovin je 1,05 kg.
5. Pomocí tlačítka (2) sklopte rameno robota.
6. Vidlici přívodního kabelu zapojte do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky 230 V/50 Hz.
7. Spotřebič zapnete natavením ovladače otáček (3) na některou z rychlostí 1 až 6 (podle druhu zpracovávané směsi).
8. Chcete-li použít pulzní režim (hnětení v krátkých intervalech), otočte ovladač do polohy „PULSE“. V pulzním režimu je třeba ovladač po celou dobu chodu držet. Když ovladač pustíte, vrátí se automaticky do polohy „0“.
   POZNÁMKA:
   Krátkodobý provoz: V případě přípravy těžkého těsta nenechávejte spotřebič v chodu déle než 6 minut. Poté jej nechte dalších 10 minut zchladnout.
9. Po hnětení/míchání otočte ovladačem (3) zpět do polohy „0“, jakmile těsto vytvoří bochánek. Poté vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
10. Stiskněte tlačítko zvednutí ramene. Rameno se vyklopí směrem nahoru.
11. Těsto lze nyní pomocí stěrky uvolnit od stěn a vyjmout z pracovní mísy.

12. Nyní lze mísu odejmout ze základny.
13. Součásti robota čistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Poznámka: Maximální doba nepřetržitého provozu spotřebiče (KB) je 6 minut, před dalším použitím jej nechte alespoň 3 minuty odpočinout. V opačném případě se přehřeje a poškodí.

Nastavení rychlostních stupňů a používání nástavců

(Maximálně 1,05 kg směsi)

Rychlost	**Použití**	**Typ směsi**
1–3	Hnětací hák	Těžká těsta (např. chléb nebo jemné pečivo)
3–4	Míchací metla	Středně těžké směsi (např. palačinkové nebo piškotové těsto)
5–6	Šlehací metla	Lehké směsi (nap. smetana, vaječné bílky, puding)
Impulz	Šlehací metla	Krátkodobé šlehání (např. sníh z bílků, lehká těsta)

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vytáhněte vidlici přívodního kabelu ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte základnu s motorem do vody!
- K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky.

Základna s motorem

- K čištění vnějšího povrchu základny používejte pouze vlhký hadřík.

Pracovní mísa a příslušenství

UPOZORNĚNÍ:

- **Příslušenství není vhodné k mytí v myčce na nádobí. Vysoké teploty nebo agresivní čistící prostředky mohou způsobit deformaci nebo ztrátu barevnosti.**
- Součásti, které přicházejí do styku s potravinami, lze omýt mýdlovou vodou.
- Před opětovným sestavením jednotlivé díly důkladně osušte.
- Po osušení ošetřete mísu rostlinným olejem.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Nerezová míchací mísa o objemu 4 l
6 rychlostních stupňů + pulzní stupeň
Planetární systém míchání těsta
Hnětací hák, šlehací a míchací metly
Pojistka opětovného zapnutí
Snadné čištění
Protiskluzové nožky pro větší stabilitu

Jmenovité napětí: 230 V~ 50/60 Hz
Jmenovitý příkon: 450 W
Hlučnost: <85 dB

DOPORUČENÉ RECEPTY

Piškotová směs (základní recept), Rychlost 1–4

Přísady:

200 gramů měkkého másla nebo margarínu, 200 gramů cukru, 1 balení vanilkového cukru, 1 špetka soli, 4 vejce, 400 gramů pšeničné mouky, 1 balení prášku do pečiva, cca 1/8 litru mléka.

Příprava:

Do mísy vložte pšeničnou mouku a ostatní přísady a promíchejte pomocí míchací metly – nejprve 30 vteřin na rychlost 1, poté cca 3 minuty na rychlost 2. Vymažte plech nebo do něj vložte pečicí papír. Těsto nalijte na plech a dejte péct. Před vyjmutím koláče z trouby zkontrolujte, zda je moučník hotový. Ostrou dřevěnou špejlí píchněte

doprostřed moučníku. Pokud se těsto na špejli nepřilepí, je moučník upečený. Moučník vyklopte z plechu a nechejte zchladnout.
Tradiční trouba: Výška umístění: pozice 2. **Pečení v elektrické troubě:** Horní a spodní ohřev, teplota 175–200 °C. **Plynová trouba:** stupeň 2–3
Doba pečení: 50–60 minut
Recept lze podle chuti upravovat, například přidáním 100 g rozinek nebo ořechů nebo 100 g strouhané čokolády. Možnosti jsou prakticky neomezené.

Rohlíčky se lněným semínkem, Rychlost 1–4

Přísady:
500–550 g pšeničné mouky, 3/8 litru vody, 1 kostka droždí (40 g), 100 g nízkotučného, dobře scezeného tvarohu, 1 špetka soli, lněná semínka. Na potření: 2 polévkové lžíce vody.
Příprava:
Lněná semínka namočte do 1/8 litru vlažné vody. Zbývající vlažnou vodu (1/4 litru) nalijte do pracovní mísy, rozdrolte do ní kvasnice, přidejte tvaroh a zamíchejte hnětacím hákem rychlostí 2. Droždí se musí dokonale rozpustit. Do mísy přidejte mouku s namočenými semínky a sůl. Důkladně promíchejte rychlostí 1, poté přepněte na rychlost 3 a pokračujte v hnětení dalších 3–5 minut. Těsto zakryjte a nechejte na teplém místě 45–60 minut kynout. Ještě jednou důkladně prohněťte, vyklopte z mísy a vytvarujte 16 rohlíčků. Na plech položte vlhký pečicí papír. Na papír naskládejte rohlíčky a nechejte 15 minut kynout. Potřete vlažnou vodou a dejte péct.
Tradiční trouba: Výška umístění: pozice 2. **Pečení v elektrické troubě:** horní a spodní ohřev, teplota 200–220 °C (předehřátá 5 minut předem). **Plynová trouba:** stupeň 2–3.
Doba pečení: 30–40 minut

Čokoládový krém, Rychlost 5–6

Přísady:
200 ml sladké smetany, 150 g hořké čokolády na vaření, 3 vejce, 50–60 g cukru, 1 špetka soli, 1 sáček vanilkového cukru, 1 polévková lžíce koňaku nebo rumu, čokoládové lupínky.
Příprava:
Smetanu v míse našlehejte pomocí metly do tuhé konzistence. Šlehačku vyndejte z mísy a odložte do chladu. Roztavte čokoládu na vaření podle instrukcí na obalu nebo rozehřívejte v mikrovlnné troubě po dobu 3 minut s výkonem 600 W. Mezitím v míse pomocí metly našlehejte rychlostí „2“ vejce s cukrem, vanilkovým cukrem, koňakem a solí tak, aby se vytvořila pěna. Přidejte roztavenou čokoládu a rovnoměrně rozmíchejte rychlostí 5–6. Trochu šlehačky si nechejte na ozdobení. Zbytek šlehačky přidejte do krémové směsi a krátce zamíchejte pomocí pulzního režimu. Čokoládový krém ozdobte a podávejte dobře vychlazený.

Těsto na pizzu, Rychlost 1–4

Přísady:
400 g hladké mouky, 250 ml teplé vody, 1/2 kávová lžička cukru, 1 sáček aktivního sušeného droždí (přibližně 2,5 kávové lžičky), 1–1,5 kávové lžičky olivového oleje a 1 kávová lžička soli.
Příprava:
Do mísy nasypte mouku. Zbývající přísady smíchejte ve džbánku nebo sklenici. Spusťte mixér na rychlost 1–2 a postupně přilívejte tekutinu. Jak se přísady spojují a bochánek těsta začíná dostávat tvar, zvyšte rychlost na 3–4. Několik minut pokračujte v hnětení touto rychlostí, dokud není bochánek těsta hladký. Vyjměte těsto z mísy a rozdělte na 2 až 4 kusy. Na ploše vysypané moukou Vyválejte korpusy pizzy (kulaté nebo hranaté) a položte na plech. Korpus potřete rajčatovým pyré, přidejte přísady (žampiony, šunka, olivy, sušená rajčata, špenát, artyčoky atd.). Ozdobte bylinkami, kousky mozzarelly a zakápněte olivovým olejem. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C (v plynové troubě na stupeň 6) po dobu 15–20 minut, dokud nezačne povrch zlátnout a bublat.

Základní bílý chléb, Rychlost 3–6

Přísady:
600 g bílé chlebové mouky, 1 sáček aktivního sušeného droždí (přibližně 2,5 kávové lžičky) 345 ml teplé vody, 1 polévková lžíce slunečnicového oleje nebo másla, 1 kávová lžička cukru, 2 špetky soli
Příprava:
Postupujte podle instrukcí pro těsto na pizzu, poté dejte těsto do mísy, zakryjte a nechejte na teplém místě kynout, dokud se nezdvojnásobí jeho objem (cca 30–40 minut). Těsto vyjměte a zbavte vzduchu. Zlehka prohněťte na pomoučněném válu, vytvarujte bochník, nebo dejte na plech, přikryjte a nechejte na teplém místě kynout dalších 30 minut. Poté dejte na 25–30 minut péct do trouby předehřáté na 200 °C (plynová trouba na stupeň 6). Pečeme dozlatova. Chléb je hotový, když při poklepání na spodní stranu zní dutě.

Měkké makové rohlíčky, Rychlost 1–3

Přísady:
570 g bílé chlebové mouky, 1 sáček aktivního sušeného droždí (přibližně 2,5 kávové lžičky) 300 ml mléka (lehce ohřátého) 2 vejce (pokojová teplota) 1 lžíce slunečnicového oleje, 1,5 lžičky cukru, 2 lžičky soli, 75 g máku
Příprava:
V poháru nebo džbánku smíchejte mléko, vejce, olej, cukr, sůl a kvasnice a nechejte 5 minut stát. Do mísy nasypte mouku a mák a míchejte rychlostí 1 za postupného přilévání připravené směsi. Poté zvyšte rychlost na stupeň 2 a míchejte po dobu 5 minut. Těsto vyklopte na pomoučněný vál, rozdělte na 8–10 kousků, vyválejte požadovaný tvar a položte na pergamenový pečicí papír. Nechejte na teplém místě vzejít na dvojnásobek objemu. Zlehka potřete vajíčkem nebo mlékem a dejte na 20–25 minut péct do trouby předehřáté na 220 °C (plynová trouba na stupeň 7). Pečeme dozlatova. Když se při poklepání na spodní stranu ozve dutý zvuk, jsou rohlíčky hotové.

Italský bylinkový chléb

Přísady:
575 g bílé chlebové mouky, 1 sáček aktivního sušeného droždí (přibližně 2,5 kávové lžičky) 290 ml vody, 2 lžíce olivového oleje, 2 lžičky cukru, 2 lžičky soli, 4 lžíce sušené bylinkové směsi

Příprava:
V poháru nebo džbánku smíchejte vodu, olej, cukr, sůl a kvasnice a nechejte 5 minut stát. Do mísy nasypte mouku a sušené bylinky a míchejte rychlostí 1 za postupného přilévání připravené směsi. Poté zvyšte rychlost na stupeň 2 a míchejte po dobu 5 minut. Těsto dejte do mísy, přikryjte a nechejte na teplém místě vzejít na dvojnásobek objemu (cca 20–30 minut). Položte na pomoučněný vál, zlehka prohněťte, aby se uvolnil vzduch, a poté vytvarujte, položte na plech a nechejte v teple vykynout na dvojnásobek objemu. Pečte po dobu 25 minut v troubě předehřáté na 200 °C (plynová trouba na stupeň 6). Pečeme dozlatova. Chléb je hotový, když při poklepání na spodní stranu zní dutě.

Zmrzlina s kávou a brandy, Rychlost 5–6

Přísady:
3 vejce, 75 g moučkového cukru, 300 ml nízkotučné smetany, 2 lžičky instantní kávové směsi, 300 ml smetany ke šlehání, 2,5 lžičky brandy.
Příprava:
Do mísy přidejte cukr a vejce a zpracujte rychlostí 6 na hmotu s jemnou strukturou. V kastrolu přiveďte k varu nízkotučnou smetanu s kávou a přimíchejte do směsi vajec s cukrem. Nad kastrol se zvolna se vařící vodou umístěte teplovzdornou nádobu se směsí a za neustálého míchání zlehka povařte, dokud není dostatečně hustá, aby ulpívala na lžíci. Slijte do mísy a nechejte vychladnout. Našlehejte plnotučnou smetanu rychlostí 6, dokud se nevytvoří tuhá hmota, poté spolu s brandy vmíchejte do chladné směsi vajec s cukrem. Přelijte do vhodné nádoby, zavřete a nechejte na 2,5 až 3 hodiny částečně zamrazit. Vyndejte z mrazáku, dobře promíchejte a dejte znovu mrazit, dokud se nevytvoří požadovaná struktura.

Základní sněhové pusinky, Rychlost 5–6

Přísady:
4 vaječné bílky, 100 g moučkového cukru, 100 g krupicového cukru
Příprava:
Do mísy vložte bílky a zpracujte rychlostí 6 na pevnou konzistenci. Přidejte polovinu cukru a znovu vyšlehejte na jemnou směs tvořící pevné vrcholky. Vyjměte mísu a kovovou lžící zlehka vmíchejte zbylý cukr. Vyložte plech pečicím papírem a lžící nebo tvořítkem vytvarujte ze sněhové směsi pusinky. Posypte zbývajícím cukrem a vložte na 1,5 hodiny na spodní pozici studené trouby (120 °C, stupeň 1/2 plynové trouby). Nechte vychladnout na roštu. Ozdobte čokoládou, ovocem a slazenou šlehačkou.

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balicí papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)
Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



Tento výrobek splňuje požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

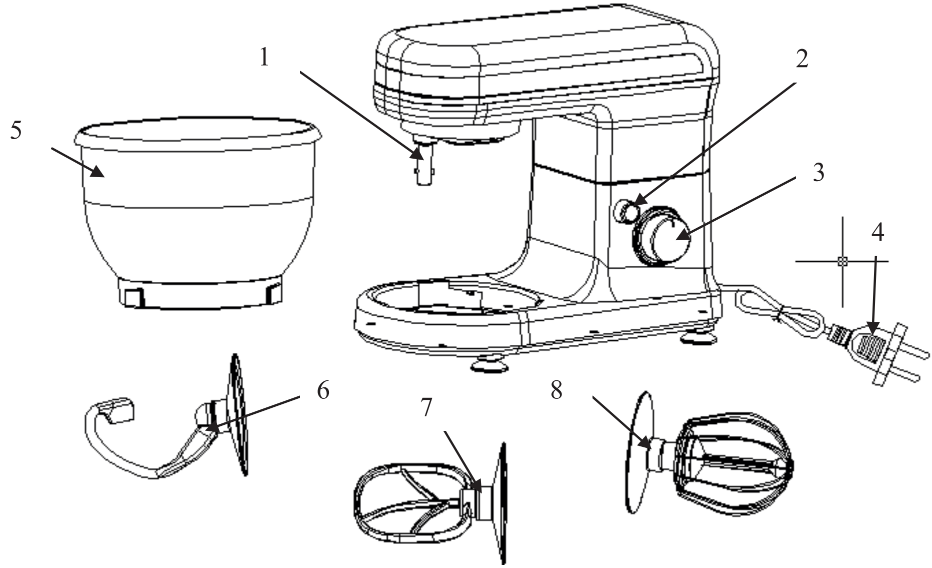
Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Pri používaní by sa mali vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Ak je poškodený prívodný kábel, prístroj za žiadnych okolností nepoužívajte. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu!** Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
3. Prístroj nepoužívajte vonku alebo vo vlhkom prostredí a nedotýkajte sa prívodného kábla alebo spotrebiča mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vlhký alebo mokrý prístroj bezodkladne odpojte od napájania.
4. Prístroj chráňte pred ostrými hranami, zdrojmi tepla, priamym slnkom a vlhkosťou. Chráňte pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
5. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak prístroj používate v blízkosti detí.
6. Pred odpojením zástrčky od elektrickej zásuvky prepnite všetky ovládacie prvky do polohy VYPNUTÉ!
7. Prístroj nenechávajte v chode bez dozoru. Ak opúšťate pracovný priestor, vždy prístroj vypnite a vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
8. Prístroj umiestnite na hladký a rovný povrch.
9. Počas prevádzky stroja nezasúvajte žiadne predmety medzi rotujúce časti prístroja.
10. Vidlicu prívodného kábla nezapájajte do elektrickej zásuvky, kým nepripevníte všetky potrebné príslušenstvá.
11. Nemanipulujte s bezpečnostnými spínačmi.
12. Pred čistením alebo uložením vždy vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky (vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel) a odoberte pripevnené príslušenstvo.
13. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
14. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, inak sa vystavujete riziku straty záruky.
15. Prístroj používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Tento prístroj je určený iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
16. Všetok obalový materiál (plastové vrecká, polystyrén, škatuľa) držte z dôvodu bezpečnosti mimo dosahu malých detí.
17. Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňujú bezpečne používať spotrebič, ak nebudú pod dohľadom alebo ak neboli inštruované z hľadiska použitia prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Je nutný dohľad nad deťmi, aby sa zaistilo, že sa nebudú s prístrojom hrať.

POPIS

Hlavné súčasti a štandardné príslušenstvo



SK

1. Hnací hriadeľ
2. Tlačidlo zdvihnutia ramena
3. Ovládač otáčok
4. Prívodný kábel
5. Pracovná misa
6. Hnetací hák
7. Miešacia metla
8. Šľahacia metla

Upozornenie: Hnetací hák sa nesmie používať s veľmi kyslými potravinami, ktorých pH je nižšie než 3,7 (napr. citrón, pomaranč, kyslá kapusta atď.).

POKYNY NA POUŽÍVANIE

Použitie pracovnej misy

1. Umiestnite pracovnú misu do držiaka a otočte misou tak, aby sa zaistila na mieste.
2. Ak chcete zdvihnúť rameno robota, stlačte tlačidlo zdvihnutia (2). Rameno sa vyklopí smerom hore.
3. Na hnací hriadeľ nasaďte požadovaný nástroj a zaistite.
4. Do misy vložte suroviny. Nádobu nepreplňujte. Maximálne množstvo surovín je 1,05 kg.
5. Pomocou tlačidla (2) sklopte rameno robota.
6. Vidlicu prívodného kábla zapojte do riadne nainštalovanej a uzemnenej zásuvky 230 V / 50 Hz.
7. Spotrebič zapnete natavením ovládača otáčok (3) na niektorú z rýchlostí 1 až 6 (podľa druhu spracovávanej zmesi).
8. Ak chcete použiť pulzný režim (hnetenie v krátkych intervaloch), otočte ovládač do polohy „PULSE". V pulznom režime je potrebné ovládač po celý čas chodu držať. Keď ovládač pustíte, vráti sa automaticky do polohy „0".

   POZNÁMKA:

   Krátkodobá prevádzka: V prípade prípravy ťažkého cesta nenechávajte spotrebič v chode dlhšie než 6 minút. Potom ho nechajte ďalších 10 minút schladnúť.
9. Po hnetení/miešaní otočte ovládačom (3) späť do polohy „0", hneď ako cesto vytvorí bochníček. Potom vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
10. Stlačte tlačidlo zdvihnutia ramena. Rameno sa vyklopí smerom hore.

SK

11. Cesto je možné teraz pomocou stierky uvoľniť od stien a vybrať z pracovnej misy.
12. Teraz je možné misu odobrať zo základne.
13. Súčasti robota čistite tak, ako je popísané v kapitole „Čistenie“.

Poznámka: Maximálny čas nepretržitej prevádzky spotrebiča (KB) je 6 minút, pred ďalším použitím ho nechajte aspoň 3 minúty odpočinúť. V opačnom prípade sa prehreje a poškodí.

Nastavenie rýchlostných stupňov a používanie násadcov

(Maximálne 1,05 kg zmesi)

Rýchlosť	Použitie	Typ zmesi
1 – 3	Hnetací hák	Ťažké cestá (napr. chlieb alebo jemné pečivo)
3 – 4	Miešacia metla	Stredne ťažké zmesi (napr. palacinkové alebo piškótové cesto)
5 – 6	Šľahacia metla	Ľahké zmesi (napr. smotana, vaječné bielky, puding)
Impulz	Šľahacia metla	Krátkodobé šľahanie (napr. sneh z bielkov, ľahké cestá)

ČISTENIE

- Pred čistením vytiahnite vidlicu prívodného kábla zo zásuvky.
- Nikdy neponárajte základňu s motorom do vody!
- Na čistenie nepoužívajte ostré predmety alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Základňa s motorom

- Na čistenie vonkajšieho povrchu základne používajte iba vlhkú handričku.

Pracovná misa a príslušenstvo

UPOZORNENIE:

- **Príslušenstvo nie je vhodné na umývanie v umývačke riadu. Vysoké teploty alebo agresívne čistiace prostriedky môžu spôsobiť deformáciu alebo stratu farebnosti.**
- Súčasti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, je možné umyť mydlovou vodou.
- Pred opätovným zostavením jednotlivé diely dôkladne osušte.
- Po osušení ošetrite misu rastlinným olejom.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Antikorová miešacia misa s objemom 4 l
6 rýchlostných stupňov + pulzný stupeň
Planetárny systém miešania cesta
Hnetací hák, šľahacie a miešacie metly
Poistka opätovného zapnutia
Jednoduché čistenie
Protišmykové nôžky na väčšiu stabilitu

Menovité napätie: 230 V~ 50/60 Hz
Menovitý príkon: 450 W
Hlučnosť: < 85 dB

ODPORÚČANÉ RECEPTY

Piškótová zmes (základný recept), Rýchlosť 1 – 4

Prísady:

200 gramov mäkkého masla alebo margarínu, 200 gramov cukru, 1 balenie vanilkového cukru, 1 štipka soli, 4 vajcia, 400 gramov pšeničnej múky, 1 balenie prášku do pečiva, cca 1/8 litra mlieka.

Príprava:

Do misy vložte pšeničnú múku a ostatné prísady a premiešajte pomocou miešacej metly – najprv 30 sekúnd na rýchlosť 1, potom cca 3 minúty na rýchlosť 2. Vymažte plech alebo doň vložte papier na pečenie. Cesto nalejte na

plech a dajte piecť. Pred vybratím koláča z rúry skontrolujte, či je múčnik hotový. Ostrou drevenou špajľou pichnite doprostred múčnika. Ak sa cesto na špajli neprilepí, je múčnik upečený. Múčnik vyklopte z plechu a nechajte schladnúť.
Tradičná rúra: Výška umiestnenia: pozícia 2. **Pečenie v elektrickej rúre:** Horný a spodný ohrev, teplota 175 – 200 °C. **Plynová rúra:** stupeň 2 – 3
Čas pečenia: 50 – 60 minút
Recept je možné podľa chuti upravovať, napríklad pridaním 100 g hrozienok alebo orechov alebo 100 g strúhanej čokolády. Možnosti sú prakticky neobmedzené.

Rožky s ľanovým semienkom, Rýchlosť 1 – 4

Prísady:
500 – 550 g pšeničnej múky, 3/8 litra vody, 1 kocka droždia (40 g), 100 g nízkotučného, dobre scedeného tvarohu, 1 štipka soli, ľanové semienka. Na potretie: 2 polievkové lyžice vody.
Príprava:
Ľanové semienka namočte do 1/8 litra vlažnej vody. Zvyšnú vlažnú vodu (1/4 litra) nalejte do pracovnej misy, rozmrvte do nej kvasnice, pridajte tvaroh a zamiešajte hnetacím hákom rýchlosťou 2. Droždie sa musí dokonale rozpustiť. Do misy pridajte múku s namočenými semienkami a soľ. Dôkladne premiešajte rýchlosťou 1, potom prepnite na rýchlosť 3 a pokračujte v hnetení ďalších 3 – 5 minút. Cesto zakryte a nechajte na teplom mieste 45 – 60 minút kysnúť. Ešte raz dôkladne prehneťte, vyklopte z misy a vytvarujte 16 rožkov. Na plech položte vlhký papier na pečenie. Na papier poukladajte rožky a nechajte 15 minút kysnúť. Potrite vlažnou vodou a dajte piecť.
Tradičná rúra: Výška umiestnenia: pozícia 2. **Pečenie v elektrickej rúre:** horný a spodný ohrev, teplota 200 – 220 °C (predhriata 5 minút vopred). **Plynová rúra:** stupeň 2 – 3.
Čas pečenia: 30 – 40 minút

Čokoládový krém, Rýchlosť 5 – 6

Prísady:
200 ml sladkej smotany, 150 g horkej čokolády na varenie, 3 vajcia, 50 – 60 g cukru, 1 štipka soli, 1 vrecúško vanilkového cukru, 1 polievková lyžica koňaku alebo rumu, čokoládové lupienky.
Príprava:
Smotanu v mise našľahajte pomocou metly do tuhej konzistencie. Šľahačku vyberte z misy a odložte do chladu. Roztopte čokoládu na varenie podľa inštrukcií na obale alebo rozohrievajte v mikrovlnnej rúre 3 minúty s výkonom 600 W. Medzitým v mise pomocou metly našľahajte rýchlosťou „2" vajcia s cukrom, vanilkovým cukrom, koňakom a soľou tak, aby sa vytvorila pena. Pridajte roztopenú čokoládu a rovnomerne rozmiešajte rýchlosťou 5 – 6. Trochu šľahačky si nechajte na ozdobenie. Zvyšok šľahačky pridajte do krémovej zmesi a krátko zamiešajte pomocou pulzného režimu. Čokoládový krém ozdobte a podávajte dobre vychladený.

Cesto na pizzu, Rýchlosť 1 – 4

Prísady:
400 g hladkej múky, 250 ml teplej vody, 1/2 kávovej lyžičky cukru, 1 vrecúško aktívneho sušeného droždia (približne 2,5 kávovej lyžičky), 1 – 1,5 kávovej lyžičky olivového oleja a 1 kávová lyžička soli.
Príprava:
Do misy nasypte múku. Zvyšné prísady zmiešajte v krčahu alebo pohári. Spustite mixér na rýchlosť 1 – 2 a postupne prilievajte tekutinu. Ako sa prísady spájajú a bochník cesta začína dostávať tvar, zvýšte rýchlosť na 3 – 4. Niekoľko minút pokračujte v hnetení touto rýchlosťou, kým nie je bochník cesta hladký. Vyberte cesto z misy a rozdeľte na 2 až 4 kusy. Na ploche vysypanej múkou vyvaľkajte korpusy pizze (okrúhle alebo hranaté) a položte na plech. Korpus potrite paradajkovým pyré, pridajte prísady (šampiňóny, šunka, olivy, sušené paradajky, špenát, artičoky atď.). Ozdobte bylinkami, kúskami mozzarelly a pokvapkajte olivovým olejom. Pečte v rúre predhriatej na 200 °C (v plynovej rúre na stupeň 6) 15 – 20 minút, kým nezačne povrch zlatnúť a bublať.

SK

Základný biely chlieb, Rýchlosť 3 – 6

Prísady:
600 g bielej chlebovej múky, 1 vrecúško aktívneho sušeného droždia (približne 2,5 kávovej lyžičky), 345 ml teplej vody, 1 polievková lyžica slnečnicového oleja alebo masla, 1 kávová lyžička cukru, 2 štipky soli
Príprava:
Postupujte podľa inštrukcií pre cesto na pizzu, potom dajte cesto do misy, zakryte a nechajte na teplom mieste kysnúť, kým sa nezdvojnásobí jeho objem (cca 30 – 40 minút). Cesto vyberte a zbavte vzduchu. Zľahka prehneťte na pomúčenej doske, vytvarujte bochník alebo dajte na plech, prikryte a nechajte na teplom mieste kysnúť ďalších 30 minút. Potom dajte na 25 – 30 minút piecť do rúry predhriatej na 200 °C (plynová rúra na stupeň 6). Pečieme dozlata. Chlieb je hotový, keď pri poklepaní na spodnú stranu znie duto.

Mäkké makové rožky, Rýchlosť 1 – 3

Prísady:
570 g bielej chlebovej múky, 1 vrecúško aktívneho sušeného droždia (približne 2,5 kávovej lyžičky), 300 ml mlieka (mierne ohriateho), 2 vajcia (izbová teplota), 1 lyžica slnečnicového oleja, 1,5 lyžičky cukru, 2 lyžičky soli, 75 g maku
Príprava:
V pohári alebo krčahu zmiešajte mlieko, vajcia, olej, cukor, soľ a kvasnice a nechajte 5 minút stáť. Do misy nasypte múku a mak a miešajte rýchlosťou 1 za postupného prilievania pripravenej zmesi. Potom zvýšte rýchlosť na stupeň 2 a miešajte 5 minút. Cesto vyklopte na pomúčenú dosku, rozdeľte na 8 – 10 kúskov, vyvaľkajte požadovaný tvar a položte na pergamenový papier na pečenie. Nechajte na teplom mieste narásť na dvojnásobok objemu. Zľahka potrite vajíčkom alebo mliekom a dajte na 20 – 25 minút piecť do rúry predhriatej na 220 °C (plynová rúra na stupeň 7). Pečieme dozlata. Keď sa pri poklepaní na spodnú stranu ozve dutý zvuk, sú rožky hotové.

Taliansky bylinkový chlieb

Prísady:
575 g bielej chlebovej múky, 1 vrecúško aktívneho sušeného droždia (približne 2,5 kávovej lyžičky), 290 ml vody, 2 lyžice olivového oleja, 2 lyžičky cukru, 2 lyžičky soli, 4 lyžice sušenej bylinkovej zmesi
Príprava:
V pohári alebo krčahu zmiešajte vodu, olej, cukor, soľ a kvasnice a nechajte 5 minút stáť. Do misy nasypte múku

a sušené bylinky a miešajte rýchlosťou 1 za postupného prilievania pripravenej zmesi. Potom zvýšte rýchlosť na stupeň 2 a miešajte 5 minút. Cesto dajte do misy, prikryte a nechajte na teplom mieste narásť na dvojnásobok objemu (cca 20 – 30 minút). Položte na pomúčenú dosku, zľahka prehneťte, aby sa uvoľnil vzduch, a potom vytvarujte, položte na plech a nechajte v teple vykysnúť na dvojnásobok objemu. Pečte 25 minút v rúre predhriatej na 200 °C (plynová rúra na stupeň 6). Pečieme dozlata. Chlieb je hotový, keď pri poklepaní na spodnú stranu znie duto.

Zmrzlina s kávou a brandy, Rýchlosť 5 – 6

Prísady:
3 vajcia, 75 g práškového cukru, 300 ml nízkotučnej smotany, 2 lyžičky instantnej kávovej zmesi, 300 ml smotany na šľahanie, 2,5 lyžičky brandy.

Príprava:
Do misy pridajte cukor a vajcia a spracujte rýchlosťou 6 na hmotu s jemnou štruktúrou. V kastróle priveďte do varu nízkotučnú smotanu s kávou a primiešajte do zmesi vajec s cukrom. Nad kastról s mierne vriacou vodou umiestnite teplovzdornú nádobu so zmesou a za neustáleho miešania zľahka povarte, kým nie je dostatočne hustá, aby prilípala na lyžici. Zlejte do misy a nechajte vychladnúť. Našľahajte plnotučnú smotanu rýchlosťou 6, kým sa nevytvorí tuhá hmota, potom spolu s brandy vmiešajte do chladnej zmesi vajec s cukrom. Prelejte do vhodnej nádoby, zavrite a nechajte na 2,5 až 3 hodiny čiastočne zamraziť. Vyberte z mrazničky, dobre premiešajte a dajte znovu mraziť, kým sa nevytvorí požadovaná štruktúra.

Základné snehové pyšteky, Rýchlosť 5 – 6

Prísady:
4 vaječné bielky, 100 g práškového cukru, 100 g krupicového cukru

Príprava:
Do misy vložte bielky a spracujte rýchlosťou 6 na pevnú konzistenciu. Pridajte polovicu cukru a znovu vyšľahajte na jemnú zmes tvoriacu pevné vrcholky. Vyberte misu a kovovou lyžicou zľahka vmiešajte zvyšný cukor. Vyložte plech papierom na pečenie a lyžicou alebo tvarovačom vytvarujte zo snehovej zmesi pyšteky. Posypte zostávajúcim cukrom a vložte na 1,5 hodiny na spodnú pozíciu studenej rúry (120 °C, stupeň 1/2 plynovej rúry). Nechajte vychladnúť na rošte. Ozdobte čokoládou, ovocím a sladenou šľahačkou.

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)
Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.

08/05

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

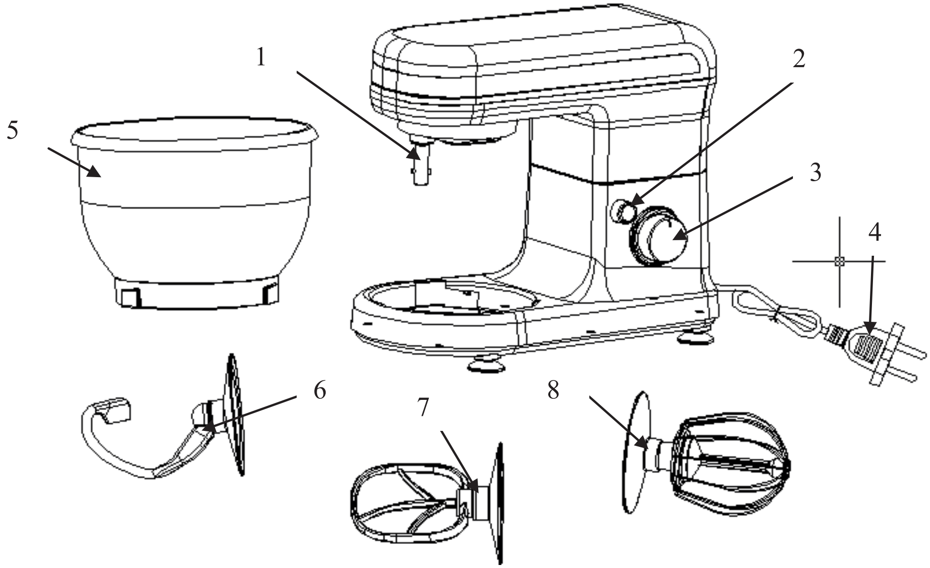
Ostrzeżenie: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem, odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych, jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Korzystając z urządzenia, należy pamiętać o podstawowych zasadach, między innymi:

1. Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zamontowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
2. Jeśli jest uszkodzony kabel zasilający, nie wolno używać urządzenia. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie!** Nie zdejmować osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!
3. Nie używać urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnym środowisku, nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym. Wilgotne lub mokre urządzenie należy natychmiast odłączyć od zasilania.
4. Urządzenie należy chronić przed kontaktem z ostrymi krawędziami, źródłami ciepła, bezpośrednim światłem słonecznym i wilgocią. Urządzenie chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
5. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli w pobliżu urządzenia przebywają dzieci.
6. Przed odłączeniem od gniazda zasilania wszystkie przełączniki powinny być w pozycji WYŁĄCZONE!.
7. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. W wypadku opuszczania miejsca pracy należy wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Nie należy tego robić, pociągając za kabel, ale za wtyczkę.
8. Należy postawić urządzenie na gładkiej i równej powierzchni.
9. Podczas pracy urządzenia nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy obracające się części urządzenia.
10. Nie podłączać kabla zasilającego do gniazda elektrycznego póki nie zostaną zamontowane wszystkie akcesoria.
11. Nie wolno manipulować wyłącznikami bezpieczeństwa.
12. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem należy wyciągnąć przewód zasilający z gniazdka (nie wolno ciągnąć za kabel) i zdjąć zamontowane akcesoria.
13. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów ani ostrych krawędzi.
14. Stosowanie innych akcesoriów, niż zalecane przez producenta grozi utratą gwarancji.
15. Korzystać z urządzenia zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
16. Wszystkie materiały opakowaniowe (worki foliowe, styropian) należy przechowywać ze względu na bezpieczeństwo poza zasięgiem małych dzieci.
17. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci), którym niepełnosprawność fizyczna lub psychiczna, albo brak doświadczenia nie pozwala bezpiecznie używać urządzenia bez nadzoru, lub jeżeli nie zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez odpowiedzialną za nie osobę. Nie należy dopuścić do sytuacji, w której dzieci bawią się urządzeniem.

OPIS

Elementy główne i standardowe akcesoria



1. Wał napędowy
2. Przycisk podniesienia ramienia
3. Sterowanie obrotów
4. Przewód zasilający
5. Miska robocza
6. Końcówka do zgniatania
7. Miotełka do mieszania
8. Miotełka do trzepania

Uwaga: Końcówka do ugniatania nie może być używana do żywności silnie kwaśnej, której pH jest mniejsze niż 3,7 (np. cytryna, pomarańcza, kiszona kapusta itp.).

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Korzystanie z miski roboczej

1. Należy umieścić miskę roboczą w uchwycie i obracać, póki nie dojdzie do jej zamocowania.
2. Aby podnieść ramię robota, naciśnij przycisk podnoszenia (2). Ramię podniesie się w górę.
3. Na wał napędowy umieścić wybrane narzędzie i zamocować.
4. Do miski włożyć składniki. Nie należy przepełniać miski. Maksymalna ilość składników to 1,05 kg.
5. Za pomocą przycisku (2) opuść ramię robota.
6. Podłącz przewód zasilający do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda 230 V/50 Hz.
7. Urządzenie włączyć poprzez przekręcenie pokrętła obrotów (3) na niektórą z prędkości 1–6 (w zależności od opracowywanej mieszanki).
8. Aby użyć funkcji impuls (krótkie ugniatanie w krótkich interwałach), należy obrócić przełącznik na pozycję „PULSE". W trybie impulsowym należy przez cały czas pracy trzymać przełącznik. Po puszczeniu przełącznik powróci automatycznie na pozycję „0".
   UWAGA:
   Krótkotrwała praca: Podczas przygotowania ciężkiego ciasta nie używać urządzenia dłużej niż 6 minut. Następnie urządzenie musi stygnąć przez 10 minut.
9. Po ugniataniu/mieszaniu należy przekręcić pokrętło (3) z powrotem na pozycję „0", jak tylko ciasto uformuje się w bochenek. Następnie należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
10. Naciśnij przycisk podniesienia ramienia. Ramię podniesie się w górę.
11. Ciasto można następnie usunąć łopatką ze ścian i wyjąć z miski roboczej.

12. Teraz można zdjąć miskę z podstawy.
13. Elementy robota należy czyścić tak, jak zostało to opisane w rozdziale „Czyszczenie".

Uwaga: Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia (KB) to 6 minut; ponowne użycie dozwolone jest po upływie 3 minut. W przeciwnym razie dojdzie do przegrzania i uszkodzenia urządzenia.

Ustawienie prędkości oraz akcesoriów

(Maksymalnie 1,05 kg mieszanki)

Prędkość	**Zastosowanie**	**Typ mieszanki**
1-3	Końcówka do zgniatania	Gęste ciasta (np. chleb lub delikatne pieczywo)
3-4	Miotełka do mieszania	Średnio gęste mieszanki (np. ciasto na naleśniki lub biszkopt)
5-6	Miotełka do trzepania	Lekkie mieszanki (np. śmietana, białka jajek, budyń)
Impuls	Miotełka do trzepania	Krótkie ubijanie (np. białka, lekkie ciasta)

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy odłączyć kabel zasilający z gniazda.
- Nie zanurzać podstawy z silnikiem w wodzie!
- Do czyszczenia nie należy stosować ostrych przedmiotów, ani środków trących.

PL

Podstawa z silnikiem

- Zewnętrzną powierzchnię podstawy urządzenia czyścić wilgotną szmatką.

Miska robocza i akcesoria

UWAGA:
- **Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce. Wysokie temperatury lub agresywne środki czyszczące mogą spowodować zniekształcenie lub utratę koloru.**
- Składniki, które wchodzą w kontakt z jedzeniem można myć wodą z mydłem.
- Przed ponownym montażem należy wysuszyć poszczególne elementy.
- Po wyschnięciu miskę natrzeć olejem roślinnym.

DANE TECHNICZNE

Nierdzewna miska o pojemności 4 l
6 prędkości + prędkość impulsowa
Planetarny system mieszania ciasta
Końcówka do ugniatania, miotełki do trzepania i mieszania
Ochrona przed ponownym włączeniem
Proste czyszczenie
Nóżki antypoślizgowe dla większej stabilności

Napięcie nominalne: 230 V~ 50/60 Hz
Moc nominalna: 450 W
Poziom hałasu: <85 dB

POLECANE PRZEPISY

Mieszanka biszkoptowa (przepis podstawowy), Prędkość 1–4

Składniki:
200 g miękkiego masła lub margaryny, 200 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 szczypta soli, 4 jajka, 400 g mąki pszenicznej, 1 paczka proszku do pieczenia, około 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:
Do miski wsypać mąkę pszenną i pozostałe składniki, przemieszać za pomocą miotełki do mieszania – najpierw 30 sekund przy prędkości 1, następnie około 3 minuty przy prędkości 2. Wysmarować blachę lub włożyć papier do pieczenia. Ciasto wlać na blachę i rozpocząć pieczenie. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdzić, czy ciasto jest gotowe. Ostry drewniany szpikulec należy wbić w środek

ciasta. Jeśli ciasto się nie przyklei do szpikulca, oznacza to, że jest upieczone. Wyciągnąć ciasto z blachy i ostudzić.
Tradycyjny piekarnik: Wysokość: pozycja 2. **Pieczenie w piekarniku elektrycznym:** Górne i dolne ogrzewanie, temperatura 175–200 °C. **Piekarnik gazowy:** stopień 2–3
Czas pieczenia: 50–60 minut
Przepis można dostosować np. przez dodanie 100 g rodzynek lub orzechów lub 100 g startej czekolady. Możliwości są praktycznie nieograniczone.

Rogaliki z siemienia lnianego, Prędkość 1–4

Składniki:
500–550 g mąki pszennej, 3/8 litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego, dobrze odcedzonego twarogu, 1 szczypta soli, siemie lniane. Do potarcia: 2 łyżki wody.
Przygotowanie:
Nasiona lnu wrzucić do 1/8 litra letniej wody. Resztę letniej wody (1/4 litra) wlać do miski roboczej, wrzucić pokruszone drożdże, dodać twaróg i zamieszać za pomocą końcówki do ugniatania przy prędkości 2. Drożdże muszą się dokładnie rozpuścić. Do miski dodać mąkę, zamoczone nasiona oraz sól. Dokładnie wymieszać przy prędkości 1, następnie przełączyć na prędkość 3 i kontynuować ugniatanie przez 3–5 minut. Przykryć ciasto i zostawić w ciepłym miejscu do urośnięcia przez 45–60. Ponownie ugnieść, usunąć z miski i uformować 16 rogalików. Na blachę położyć wilgotny papier do pieczenia. Ułożyć rogaliki na papierze i zostawić na 15 minut, aby urosły. Posmarować letnią wodą i rozpocząć pieczenie.
Tradycyjny piekarnik: Wysokość: pozycja 2. **Pieczenie w piekarniku elektrycznym:** górne i dolne ogrzewanie, temperatura 200–220 °C (podgrzana 5 minut wcześniej). **Piekarnik gazowy:** stopień 2–3.
Czas pieczenia: 30–40 minut

Krem czekoladowy, Prędkość 5–6

Składniki:
200 ml śmietany, 150 g czekolady deserowej do pieczenia, 3 jajka, 50–60 g cukru, 1 szczypta soli, 1 saszetka cukru waniliowego, 1 łyżka koniaku lub rumu, okruchy czekoladowe.
Przygotowanie:
Śmietanę w misce ubić za pomocą miotełki aż do uzyskania sztywnej konsystencji. Wyjąć krem z misy i odstawić w chłodne miejsce. Roztopić czekoladę do pieczenia zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub rozgrzać w kuchence mikrofalowej przez 3 minuty (przy ustawionej mocy 600 W). W międzyczasie w misce za pomocą miotełki (prędkość 2) ubić dwa jajka z cukrem, cukrem waniliowym, koniakiem i solą tak, aby powstała piana. Dodać rozpuszczoną czekoladę i wymieszać równomiernie (prędkość 5–6). Użyć trochę bitej śmietany do dekoracji. Resztę bitej śmietany dodać do mieszanki kremowej i zamieszać krótko w trybie impulsowym. Krem czekoladowy ozdobić i podawać schłodzony.

Ciasto na pizzę, Prędkość 1–4

Składniki:
400 g mąki, 250 ml ciepłej wody, 1/2 łyżeczki cukru, 1 opakowanie suchych drożdży (ok. 2,5 łyżeczki), 1–1,5 łyżeczki oliwy z oliwek i 1 łyżeczka soli.
Przygotowanie:
Do miski wsypać mąkę. Wymieszać pozostałe składniki w kubku lub szklance. Włączyć mikser, ustawić na prędkości 1–2 i stopniowo dodawać płyn. Jak tylko składniki zaczną się łączyć, a bochenek ciasta zacznie formować kształt, zwiększ prędkość na 3–4. Kontynuować ugniatanie przez kilka minut z tą prędkością aż do uzyskania gładkiego bochenka ciasta. Wyciągnąć ciasto z miski i podzielić na 2–4 kawałki. Na powierzchni posypanej mąką rozwałkować korpusy pizzy (okrągłe lub kwadratowe) i umieścić na blasze. Korpus posmarować przecierem pomidorowym, dodać składniki (pieczarki, szynka, oliwki, suszone pomidory, szpinak, karczochy itp.). Udekorować ziołami, kawałkami mozzarelli, pokropić olejem z oliwy. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200 °C (w kuchence gazowej do poziomu 6) przez 15–20 minut, aż powierzchnia zacznie mieć złocisty kolor i zaczną powstawać pęcherzyki.

Podstawowy chleb biały, Prędkość 3–6

Składniki:
600 g białej mąki, 1 opakowanie suchych drożdży (ok. 2,5 łyżeczki) 345 ml ciepłej wody, 1 łyżka oleju słonecznikowego lub masła, 1 łyżeczka cukru, 2 szczypty soli
Przygotowanie:
Postępuj zgodnie z instrukcjami przygotowania ciasta na pizzę, następnie włóż ciasto do miski, przykryj i zostaw w ciepłym miejscu przez 30–40 minut, aby podwoiło swoją objętość. Wyjmij ciasto i usuń powietrze. Delikatnie zagnieść na posypanej mąką stolnicy, uformować bochenek lub umieścić na blaszce, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu przez kolejne 30 minut. Następnie piec przez 25–30 minut w piekarniku podgrzanym do 200 °C (piec gazowy na stopniu 6). Piec do osiągnięcia koloru złotego. Chleb jest gotowy, kiedy po pukaniu palcem z dołu brzmi, jakby był pusty w środku.

Miękkie rogaliki makowe, Prędkość 1–3

Składniki:
570 g białej mąki, 1 opakowanie suchych drożdży (ok. 2,5 łyżeczki) 300 ml mleka (lekko podgrzanego) 2 jajka (temperatura pokojowa) 1 łyżka oleju słonecznikowego, 1,5 łyżeczki cukru, 2 łyżeczki soli, 75 g maku
Przygotowanie:
W filiżance lub kubku wymieszać mleko, jajka, olej, cukier, sól i drożdże i pozostawić na 5 minut. Do miski wsypać mąkę i mak i mieszać przy prędkości 1 stopniowo dodając przygotowaną mieszankę. Następnie zwiększyć prędkość na drugi stopień i mieszać przez 5 minut. Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozdzielić na 8–10 kawałków, zwałkować do osiągnięcia pożądanego kształtu i położyć na pergaminowy papier do pieczenia. Zostawić w ciepłym miejscu, aby ciasto osiągnęło dwukrotność objętości. Lekko wytrzeć jajkiem lub mlekiem i piec przez 20–25 minut w piekarniku podgrzanym do 220 °C (piekarnik gazowy do poziomu 7). Piec do osiągnięcia koloru złotego. Jeśli po pukaniu palcem w dolną stronę słychać, jakby rogaliki były w środku puste, oznacza to, że są gotowe.

Włoski chleb ziołowy

Składniki:
575 g białej mąki, 1 opakowanie suchych drożdży (ok. 2,5 łyżeczki) 290 ml wody, 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżeczki cukru, 2 łyżeczki soli, 4 łyżki suszonej mieszanki ziół

Przygotowanie:
W filiżance lub kubku wymieszać wolę, olej, cukier, sól i drożdże i pozostawić na 5 minut. Do miski wsypać mąkę i suszone zioła i mieszać przy prędkości 1 stopniowo dodając przygotowaną mieszankę. Następnie zwiększyć prędkość na drugi stopień i mieszać przez 5 minut. Ciasto umieścić w misce, przykryć i zostawić w ciepłym miejscu, aby dwukrotnie zwiększyło swoją objętość (około 20–30 minut). Umieścić na posypaną mąką stolnicę, lekko pognieść, aby usunąć powietrze, następnie uformować kształt, położyć na blasze w ciepłym miejscu aż do podwojenia objętości. Piec przez 25 minut w piekarniku podgrzanym do 200 °C (piec gazowy na poziomie 6). Piec do osiągnięcia koloru złotego. Chleb jest gotowy, kiedy po pukaniu palcem z dołu brzmi, jakby był pusty w środku.

Lody z kawą i brandy, Prędkość 5–6

Składniki:
3 jajka, 75 g cukru pudru, 300 ml śmietany o niskiej zawartości tłuszczu, 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, 300 ml bitej śmietany, 2,5 łyżeczki brandy.

Przygotowanie:
Do miski dodać cukier i jajka i obrobić przy prędkości 6 aż do uzyskania masy o delikatnej strukturze. W rondlu zagotować niskotłuszczową śmietanę z kawą, następnie wmieszać jajka z cukrem. Nad rondlem z wolno gotującą się wodą umieścić odporny na temperaturę pojemnik z mieszanką i stale mieszając lekko gotować, dopóki mieszanina jest tak gęsta, że przylega do łyżki. Przelać do miski i ostudzić. Ubić pełnotłustą śmietanę przy prędkości 6, póki nie powstanie sztywna masa, następnie razem z brandy wymieszać z chłodną mieszanką jajek z cukrem. Przelać do pojemnika, zamknąć i mrozić przez 2,5–3 godziny. Wyciągnąć z zamrażarki, dobrze wymieszać i ponownie wstawić do zamrażarki aż do osiągnięcia wymaganej struktury.

Podstawowe bezy, Prędkość 5–6

Składniki:
4 białka jaj, 100g cukru pudru, 100 g cukru kryształu

Przygotowanie:
Do miski włożyć białka i obrobić przy prędkości 6 aż do uzyskania sztywnej konsystencji. Dodać połowę cukru i ponownie ubijać aż do osiągnięcia delikatnej mieszanki tworzącej sztywne wierzchołki. Wyjąć miskę i delikatnie wmieszać pozostały cukier za pomocą metalowej łyżki. Wyłóż blachę papierem do pieczenia, a łyżeczką lub foremką utwórz bezy. Posyp resztą cukru i wstaw na 1,5 godziny na dolną pozycję zimnego piekarnika (120 °C, stopień 1/2 piekarnika gazowego). Ostudzić na ruszcie. Udekorować czekoladą, owocami i słodzoną bitą śmietaną.

EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)
Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.
Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.



Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

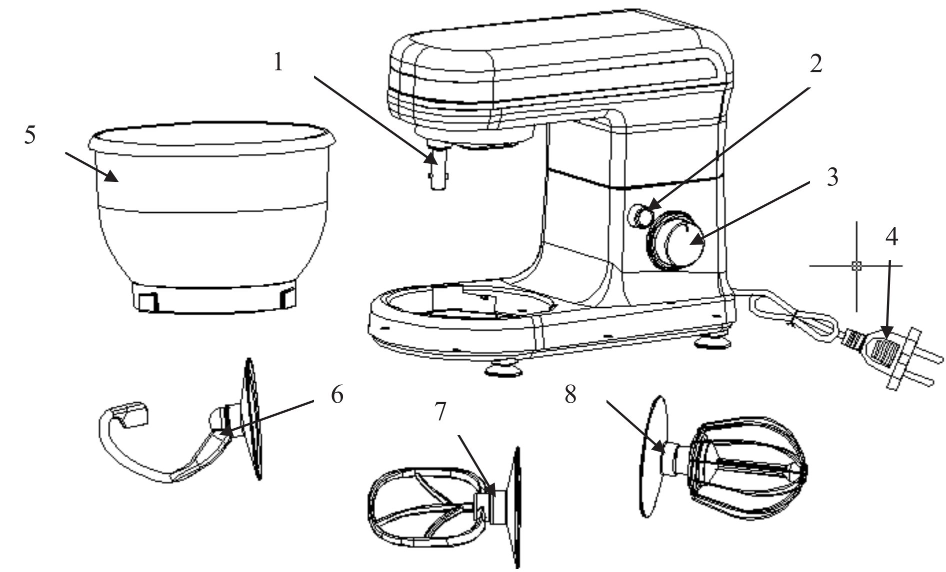
Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

Használat közben tartsa be az alapvető biztonsági szabályokat és az alábbi utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A hálózati konnektor feleljen meg a hatályos biztonsági előírásoknak.
2. Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a készüléket bekapcsolni tilos. **A készülék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre!** A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!
3. A készüléket szabadban vagy nedves környezetben használni tilos! A hálózati vezetéket és a készüléket nedves kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye! A nedves vagy vizes készüléket azonnal kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból.
4. A készüléket tartsa távol a hőforrásoktól, óvja a nedvességtől és a közvetlen napsütéstől, valamint a hálózati vezetéket az éles tárgyaktól. Óvja a készüléket víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti.
5. Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében használja.
6. A hálózati csatlakozódugó kihúzása előtt a készüléken minden kapcsolót állítson KIKAPCSOLT helyzetbe!
7. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül! Amennyiben a készüléket felügyelet nélkül kívánja hagyni, akkor azt kapcsolja le, továbbá a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az aljzatból. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a konnektorból. A művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
8. A készüléket szilárd, sima és vízszintes felületre állítsa fel.
9. Használat közben a készülék forgó részeihez ne dugjon be semmilyen tárgyat sem.
10. Amíg a készülékre fel nem szerelte az összes használni kívánt tartozékot, a csatlakozódugót ne dugja a konnektorba.
11. A biztonsági kapcsolót ne iktassa ki és ne alakítsa át.
12. A készülék szétszerelése és tisztítása előtt a hálózati csatlakozódugót mindig húzza ki a konnektorból.
13. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
14. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben elveszítheti a készülékre nyújtott garanciát.
15. A készüléket kizárólag csak a jelen útmutatóban leírtak szerint, az utasításokat betartva használja. A készülék kizárólag csak otthoni használatra készült. A gyártó nem felel a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért.
16. A készülék csomagolóanyagai (műanyag zacskók, hungarocell, kartondoboz stb.) veszélyesek lehetnek a kisgyerekekre, ezért a csomagolóanyagokat gyerekektől elzárva tárolja.
17. A készüléket nem használhatják olyan testi, értelmi, érzékszervi fogyatékos, vagy tapasztalatlan személyek (gyermekeket is beleértve), akik nem képesek a készülék biztonságos használatára, kivéve azon eseteket, amikor a készüléket más felelős személy utasításai szerint és felügyelete mellett használják. A készülék nem játék, ne engedje, hogy a gyerekek a készülékkel játszanak.

LEÍRÁS

A készülék fő részei és tartozékai



1. Hajtó tengely
2. Karemelő gomb
3. Fordulatszám szabályzó
4. Hálózati vezeték
5. Edény
6. Dagasztó
7. Keverő
8. Habverő

HU

Figyelmeztetés: a dagasztót nem szabad olyan savas élelmiszerekhez használni, amelyeknek a pH értéke alacsonyabb 3,7-nél (pl. citrom, narancs, savanyú káposzta stb.)

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az edény használata

1. Az edényt tegye a talprészen található nagy nyílásba, majd fordítsa el a rögzítéshez.
2. Amennyiben a robotgép karját szeretné felhajtani, akkor nyomja meg a gombot (2). A kar felemelkedik.
3. A hajtó tengelyre húzza rá majd rögzítse a kívánt tartozékot.
4. Az edénybe töltse bele az alapanyagokat. Az edényt ne töltse túlságosan tele. Az edénybe legfeljebb 1,05 kg alapanyagot tegyen bele.
5. Nyomja meg a gombot (2) és hajtsa le a kart.
6. A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja a földelt fali aljzatba (230 V/50 Hz).
7. A készüléket a fordulatszám szabályzó gomb elfordításával kapcsolja be, a gombot állítsa a kívánt fordulatszámra (6 fokozat).
8. Az impulzusos keveréshez (keverés rövid intervallumokkal) a gombot fordítsa PULSE állásba. Ebben az üzemmódban a gombot tartani kell. Amennyiben a gombot elengedi, akkor az visszaugrik „0" helyzetbe.
   MEGJEGYZÉS:
   Rövid idejű üzemeltetés: Amennyiben keményebb tésztát készít, akkor a készüléket ne üzemeltesse 6 percnél hosszabb ideig. Ezt követően a robotgépet hagyja 10 percig hűlni.
9. A dagasztás/keverés befejezése után a gombot (3) forgassa vissza „0" állásba. A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.

10. Nomyja meg a karemelő gombot. A kar felemelkedik.
11. A tésztát kaparólapát segítségével lehet az edény faláról lehúzni.
12. Az edényt vegye ki a robotgépből.
13. A robotgép részeit és tartozékait a Tisztítás fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.

Megjegyzés: A készülék folyamatos működésének ideje maximum 6 perc (KB), további használat előtt hagyja legalább 3 percig pihenni. Ellenkező esetben túlmelegedik és megsérül.

Fordulatszám fokozatok beállítása és a tartozékok használata

(Maximum 1,05 kg alapanyag)

Fordulatszám fokozat	**Tartozék**	**Alapanyag típusa**
1–3	Dagasztó	Nehéz sűrű tészta (pl. kenyér vagy péksütemény)
3–4	Keverő	Közepesen sűrű tészta (pl. palacsinta vagy piskóta)
5–6	Habverő	Könnyű keverék (pl. tejszín, tojásfehérje, puding)
Impulzus	Habverő	Rövid és ismétlődő keverés (pl. tojáshab, könnyű tészta)

TISZTÍTÁS

- A készülék tisztítása előtt a hálózati csatlakozódugót húzza ki a konnektorból!
- A villanymotoros részt vízbe mártani tilos!
- A tisztításhoz ne használjon durva és karcoló tisztítóanyagokat, vagy oldó- és hígítószereket.

Motoros készülékház

- A készülék tisztításhoz csak puha és tiszta, enyhén benedvesített ruhát használjon.

HU

Edény és tartozékok

FIGYELMEZTETÉS!

- **A tartozékokat ne mosogassa el mosogatógépben. A víz magas hőmérséklete vagy az agresszív tisztítóanyagok kárt tehetnek a tartozékok anyagaiban.**
- Az tartozékokat mosogatószeres vízzel mosogassa el, majd alaposan öblítse le.
- A tartozékokat szárítsa meg.
- A száradás után az edény felületét vékonyan bekenheti étolajjal.

MŰSZAKI ADATOK

Rozsdamentes acél edény, 4 l
6 fordulatszám fokozat + impulzus üzemmód
Bolygókerekes keverés
Dagasztó, keverő és habverő
Kapcsoló rögzítő
Könnyen tisztítható
Csúszásgátló lábak

Névleges feszültség: 230 V~ 50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel: 450 W
Zajszint: <85 dB

RECEPT AJÁNLATOK

Piskóta (alaprecept). Fordulatszám: 1 – 4

Alapanyagok:

200 gramm puha vaj vagy margarin, 200 gramm cukor, 1 csomag vaníliacukor, 1 csipet só, 4 tojás, 400 gramm búzaliszt, 1 csomag sütőpor, kb. 1/8 liter tej.

Elkészítés:

Az edénybe öntse bele a búzalisztet, majd a többi alapanyagot, és keverőlapáttal jól keverje össze: először 30 másodpercig az 1-es fokozaton, majd kb. 3 percig a 2-es fokozaton. Egy tepsit kenjen meg vajjal, vagy tegyen a tepsibe sütőpapírt. A tésztát öntse a tepsibe és tegye a sütőbe. A sütés végén ellenőrizze le a tészta belsejét. Egy hegyes hurkapálcikát szúrjon a tészta közepébe. Ha a tészta nem ragad rá a hurkapálcikára, akkor már készre sült. A tésztát fordítsa ki a tepsiből és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő: 2-es rostélymagasság. **Elektromos sütő:** alsó és felső fűtés, hőmérséklet 175 – 200 °C. **Gázsütő:** 2 – 3. fokozat.

Sütési idő: 50 – 60 perc.

A receptet ki lehet egészíteni például 100 gramm mazsola vagy dió, vagy 100 g reszelt csokoládé hozzáadásával. Gyakorlatilag bármilyen ízesítésű tésztát készíthet.

Lenmagos kiflik. Fordulatszám: 1 – 4.

Alapanyagok:

500–550 g búzaliszt, 3/8 liter víz, 1 kocka élesztő (40 g), 100 g zsírszegény, jól kinyomott túró, 1 csipet só, lenmagot. Megkenéshez: 2 evőkanál víz.

Elkészítés:

A lenmagokat 1/8 liter vízbe áztassa be. A maradék vizet (1/4 liter) öntse az edénybe, az élesztőt morzsolja bele, tegye hozzá a túrót és a dagasztóval 2-es fokozaton jól keverje össze. Az élesztőnek fel kell oldódnia a vízben. Az edénybe öntse bele a lisztet és a megáztatott lenmagokat valamint a sót. 1-es fokozaton a dagasztóval alaposan keverje össze, majd 3-as fokozaton folytassa a dagasztást 3 – 5 percig. A tésztát takarja le és hagyja langyos helyen 45 – 60 percig kelni. Ezután még egyszer alaposan dagassza át a tésztát, majd a tésztából készítsen 16 darab kiflit. A sütőlapra tegyen nedves sütőpapírt. A sütőpapírra tegye rá a kifliket, majd hagyja még 15 percig kelni. A tetejét langyos vízzel kenje meg és tegye a sütőbe.

Hagyományos sütő: 2-es rostélymagasság. **Elektromos sütő:** alsó és felső fűtés, hőmérséklet 200 – 220 °C (5 perccel előtte előmelegíteni). **Gázsütő:** 2 – 3. fokozat.

Sütési idő: 30 – 40 perc.

Csokoládé krém. Fordulatszám: 5 – 6.

Alapanyagok:

200 ml tejszín, 150 g keserű főzőcsokoládé, 3 tojás, 50–60 g cukor, 1 csipet só, 1 csomag vaníliacukor, 1 evőkanál konyak vagy rum, csokoládé reszelék.

Elkészítés:

A tejszínt habverővel verje fel keményre. A tejszínhabot vegye ki az edényből és tegye hideg helyre. A csokoládét a csomagolásán található útmutató szerint olvassza fel, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe, 600 W-os teljesítményfokozatot bekapcsolva. Közben az edényben 2-es fokozaton keverje habosra a tojást a cukorral, konyakkal és sóval. Tegye hozzá a megolvasztott csokoládét és egyenletesen keverje össze 5 – 6-os fokozaton. A tejszínhabból vegyen ki kisebb adagot a díszítéshez. A maradék tejszínhabot tegye a krémbe és röviden, az impulzus üzemmóddal keverje össze. A csokoládékrémet tegye poharakba, díszítse és hűtse le.

Pizza tészta. Fordulatszám: 1 – 4.

Alapanyagok:

400 g finomliszt, 250 ml meleg víz, 1/2 kávéskanál cukor, 1 zacskó szárított élesztő (kb. 2,5 kávéskanál), 1–1,5 kávéskanál olívaolaj és 1 kávéskanál só.

Elkészítés:

A lisztet öntse az edénybe. A többi hozzávalót egy csészében keverje össze. Indítsa el a robotgépet 1 – 2-es fokozattal és a folyadékot lassan öntse a lisztre. Amikor az alapanyagok már összekeverődtek és a tészta összeáll, akkor a fordulatszámot kapcsolja 3 – 4. állásba. A tésztát addig keverje, amíg a tészta ki nem simul. Vegye ki a tésztát az edényből és ossza szét 2 – 4 darabra. A gyúródeszkát lisztezze be és a pizza tésztát sodorja el (a tepsinek megfelelően kör vagy négyszög alakúra). A tésztára tegyen paradicsompürét, majd szórja rá az alapanyagokat (gombát, sonkát, olívabogyót, szárított paradicsomot, spenótot, hagymát stb.). Szórja meg apróra vágott fűszernövényekkel, sajttal és cseppentsen rá néhány csepp olívaolajat. 200 °C-ra előmelegített sütőben süsse meg (gázsütőben 6-os fokozaton) körülbelül 15 – 20 perc alatt.

Fehér kenyér. Fordulatszám: 3 – 6.

Alapanyagok:

600 g fehér, kenyérliszt, 1 zacskó szárított élesztő (kb. 2,5 kávéskanál) 345 ml langyos víz, 1 evőkanál napraforgó étolaj (vagy vaj), 1 kávéskanál cukor, 2 csipet só.

Elkészítés:

A pizza tésztánál feltüntetett lépések szerint készítse el a tésztát, majd a tésztát vegye ki az edényből és meleg helyen 30 – 40 percig kelessze meg (körülbelül kétszeresére). A tésztát ezt követően finoman gyúrja át. Gyúródeszkán gyúrjon cipót, vagy a tésztát tegye alakos és magas szélű tepsibe, majd hagyja még 30 percig kelni. 200 °C-ra előmelegített sütőben süsse a kenyeret 25 – 30 percig (gázsütőben 6-os fokozaton). Süsse aranysárgára. A kenyér akkor kész, ha megkopogtatás után kongó hangot ad ki.

Puha mákos kifli. Fordulatszám: 1 – 3.

Alapanyagok:

570 g fehér kenyérliszt, 1 zacskó szárított élesztő (kb. 2,5 kávéskanál) 300 ml tej (langyos) 2 tojás (szobahőmérsékletű), 1 kanál étolaj, 1,5 kiskanál cukor, 2 kiskanál só, 75 g mák.

Elkészítés:

Csészében keverje össze a tejet, a tojást, az étolajt, a cukrot, a sót és az élesztőt, hagyja 5 percig állni. Az edénybe öntse bele a lisztet és a mákot, majd 1-es fokozaton keverje hozzá a fenti folyadék keveréket. A gombot állítsa 2-es fokozatra, majd keverje a tésztát 5 percig. A tésztát öntse ki gyúródeszkára, ossza 8 – 10 darabra, formázzon kifliket és tegye a sütőpapírral lefedett tepsire. Meleg helyen hagyja kétszeresére megkelni. Vékonyan kenje be tojással

HU

vagy tejjel, és 220 °C-ra előmelegített sütőben süsse a kifliket 20 – 25 percig (gázsütőben 7-es fokozaton). Süsse aranysárgára. A kifli akkor kész, ha az alját megütögetve kongó hangot hall.

Olasz fűszeres kenyér

Alapanyagok:
575 g fehér kenyérliszt, 1 zacskó szárított élesztő (kb. 2,5 kávéskanál) 290 ml víz, 2 kanál olívaolaj, 2 kiskanál cukor, 2 kiskanál só, 4 kiskanál szárított fűszerkeverék.

Elkészítés:
Csészében keverje össze a vizet, az olajt, a cukrot, a sót és az élesztőt, hagyja 5 percig állni. Az edénybe öntse bele a lisztet és a szárított fűszerkeveréket, majd 1-es fokozaton keverje hozzá a fenti folyadék keveréket. A gombot állítsa 2-es fokozatra, majd keverje a tésztát 5 percig. A tésztát edényben tegye langyos helyre és hagyja kétszeresére megkelni (kb. 20 – 30 perc). A meglisztezett gyúródeszkán a tésztát finoman gyúrja át, készítsen cipót, majd a tepsibe téve meleg helyen hagyja megkelni kétszeresére. 200 °C-ra előmelegített sütőben süsse a kenyeret 25 percig (gázsütőben 6-os fokozaton). Süsse aranysárgára. A kenyér akkor kész, ha megkopogtatás után kongó hangot ad ki.

Kávés és brandys fagylalt. Fordulatszám: 5 – 6.

Alapanyagok:
3 tojás, 75 g porcukor, 300 ml zsírszegény tejszín, 2 instant kávépor, 300 ml habtejszín, 2,5 kanál brandy.

Elkészítés:
Az edénybe öntse bele a cukrot és a tojást, és 6-os fokozaton keverje simára. Egy lábasban a zsírszegény tejszínt és a kávét forralja fel, majd öntse hozzá a cukros tojáshabot. Egy nagyobb lábasban forraljon fel vizet, majd a forrásban lévő vízbe mártsa bele a lábast a fenti keverékkel, és folyamatos keverés mellett addig főzze, amíg a keverék nem lesz kellően sűrű. Hagyja a keveréket kihűlni. A habtejszínt 6-os fokozaton keverje habosra, majd a brandyvel együtt öntse a fenti hideg keverékbe és keverje össze. Öntse át egy másik edénybe és tegye a mélyhűtőbe 2,5 – 3 órára. Vegye ki a mélyhűtőből jól keverje össze, majd tegye vissza a mélyhűtőbe és fagyassza addig, amíg fagylalt nem lesz belőle.

Habcsók. Fordulatszám: 5 – 6.

Alapanyagok:
4 tojás fehérje, 100 g porcukor, 10 g kristálycukor.

Elkészítés:
A tojásfehérjét öntse az edénybe, majd 6-os fokozaton keményre verje fel. A fele cukrot adja hozzá, majd verje fel ismét keményre és simára. Az edényt vegye le a robotgépről és fém kanállal keverje bele a tojásba a maradék cukrot. A lapos tepsire tegyen sütőpapírt és kanállal vagy kinyomóval készítsen habcsókokat. Kristálycukorral szórja meg, majd 1,5 órára tegye sütőbe száradni (120 °C-on, gáztűzhelynél 1/2-es fokozaton). Hagyja kihűlni. Csokoládéval, gyümölccsel vagy tejszínnel is díszítheti.

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

HU

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)
Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.

08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die während des Transportes, durch unsachgerechte Verwendung oder eine beliebige Veränderung oder Modifikation an den Geräteteilen entstanden sind.

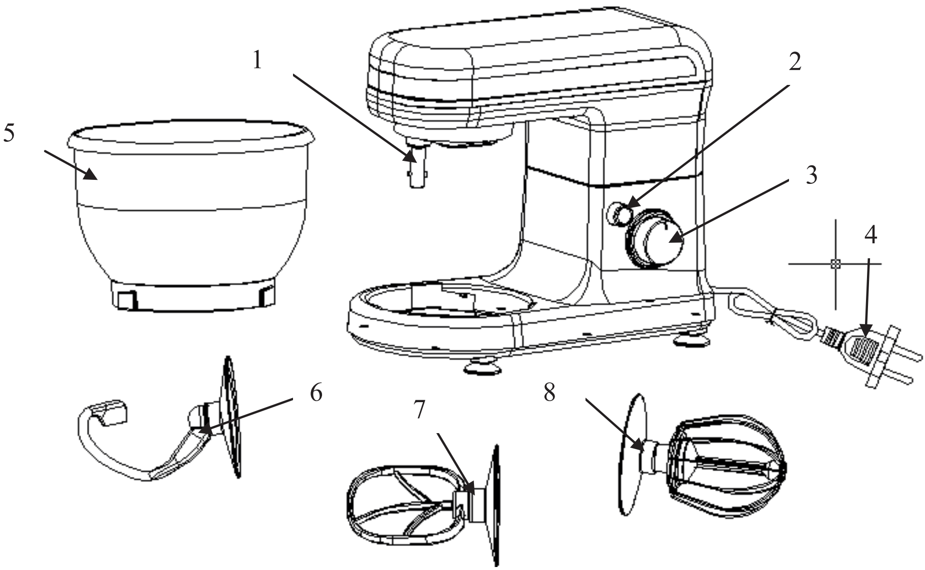
Bei der Verwendung sollten immer alle grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden, einschließlich der nachfolgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Falls das Stromzufuhrkabel beschädigt ist, verwenden Sie unter keinen Umständen das Gerät. **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen.** Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!
3. Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Fassen Sie das Stromversorgungskabel oder das Gerät nicht mit nassen Händen an. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom. Das feuchte oder nasse Gerät nehmen Sie unverzüglich von der Stromversorgung.
4. Schützen Sie das Gerät vor scharfen Kanten, Wärmequellen, direkten Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit. Schützen Sie das Gerät vor dem direkten Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem Unfall mit elektrischem Strom kommt.
5. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden!
6. Vor dem Ziehen des Steckers aus der Steckdose, schalten Sie alle Schaltelemente in die Position AUSGESCHALTET!
7. Lassen Sie das Gerät in Betrieb nicht unbeaufsichtigt. Falls Sie den Arbeitsbereich verlassen, schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie bitte am Stecker.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gerade Oberfläche.
9. Schieben Sie während des Gerätebetriebes keine Gegenstände zwischen die rotierenden Geräteteile.
10. Stecken Sie den Stecker des Stromzufuhrkabels erst in die Elektro-Steckdose, wenn Sie alle notwendigen Zubehörteile befestigt haben.
11. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Sicherheitsschalter vor.
12. Vor der Reinigung oder dem Wegstellen ziehen Sie immer das Gerätekabel aus der Netzsteckdose (ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Gerätekabel heraus) und entfernen Sie das befestigte Zubehör.
13. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen.
14. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Sie können sonst die Garantie verlieren.
15. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Anweisungen, die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt sind. Dieses Gerät ist für die Verwendung in privaten nicht-gewerblichen Haushalten bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
16. Halten Sie das gesamte Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrol, Schachteln) aus Sicherheitsgründen außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
17. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen bestimmt (einschließlich Kinder), deren körperliches, sinnliches oder mentales Unvermögen bzw. ein Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen sie an der sicheren Verwendung des Geräts hindern könnte, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit

verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von einer solchen nicht hinsichtlich der Verwendung des Geräts instruiert wurden. Es ist notwendig, Kinder zu beaufsichtigen, damit sicher gestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen werden.

BESCHREIBUNG

Hauptbestandteile und Standardzubehör



1. Antriebswelle
2. Taste zum Anheben des Gerätearmes
3. Umdrehungsknopf
4. Stromversorgungskabel
5. Arbeitsschüssel
6. Knethaken
7. Schneebesen
8. Sahne-Schneebesen

Hinweis: Der Knethaken darf nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln verwendet werden. Ihr pH-Wert liegt niedriger wie 3,7 (bspw. Zitrone, Orange, Sauerkraut usw.).

ANWEISUNGEN ZUR VERWENDUNG

Verwendung der Arbeitsschüssel

1. Stellen Sie die Arbeitsschüssel in den Halter. Drehen Sie die Schüssel so, dass sie an der Stelle einrastet.
2. Falls Sie die Gerätearme des Roboters anheben möchten, drücken Sie die Anhebetaste (2). Die Gerätearme bewegen sich in die Richtung nach oben.
3. Setzen Sie das gewünschte Gerät auf die Antriebswelle und sichern Sie es.
4. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Überfüllen Sie den Behälter nicht. Die maximale Menge an Zutaten beträgt 1,05 kg.
5. Mithilfe der Taste (2) wird der Gerätearm des Roboters abgesenkt.
6. Stecken Sie den Stecker des Gerätekabels in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete 230 V / 50 Hz-Steckdose.
7. Schalten Sie das Gerät durch das Bedienen des Umdrehungsknopfes (3), an dem Sie die Geschwindigkeiten 1 bis 6 (entsprechend der Art der zu verarbeitenden Masse) einstellen.
8. Falls Sie den Pulsmodus (Kneten in kurzen Intervallen) verwenden möchten, drehen Sie die Bedientaste in die Position „PULSE". Im Pulsmodus müssen Sie die Bedientaste die gesamte Betriebsdauer über halten. Wenn Sie die Bedientaste loslassen, kehrt sie automatisch in die Position „0" zurück.

ANMERKUNG:
Kurzbetrieb: Falls Sie einen schweren Teig zubereiten, lassen Sie das Gerät nicht länger als 6 Minuten im Dauerbetrieb. Danach lassen Sie das Gerät weitere 10 Minuten abkühlen.

9. Nach dem Kneten/Mischen drehen Sie den Umdrehungsknopf (3) in die Position „0“, so lange, bis der Teig zu einem Laib geformt ist. Danach ziehen Sie das Gerätekabel aus der Netzsteckdose.
10. Drücken Sie die Taste zum Anheben der Gerätearme. Die Gerätearme bewegen sich in die Richtung nach oben.
11. Mithilfe des Teigschabers lässt sich der Teig von den Gefäßwänden entfernen, und aus der Arbeitsschüssel herausnehmen.
12. Jetzt lässt sich die Schüssel von der Gerätebasis herab nehmen.
13. Reinigen Sie die Geräteteile so, wie es im Kapitel „Reinigung“ beschrieben ist.

Anmerkung: Maximaldauer beim ununterbrochenen Betrieb ist 6 Minutes (KB 6 Min.), vor der nächsten Verwendung lassen Sie ihn mindestens 3 Minuten abkühlen. Ansonsten kommt es zur seinen Überhitzung und Beschädigung.

Einstellung der Geschwindigkeitsstufen und Verwendung der Aufsätze

(Maximal 1,05 kg Zutaten)

Schnelligkeit	Gebrauch	Zutatenarten
1–3	Knethaken	Schwerer Teig (beispw. Brot oder Feingebäck)
3–4	Schneebesen	Mittelschwere Zutaten (beispw. Pfannenkuchen oder Biskuitteig)
5–6	Sahne-Schneebesen	Leichte Zutaten (beispw. Sahne, Eiweiß, Pudding)
Impuls	Sahne-Schneebesen	Kurzschlagen (beispw. Eischnee, leichten Teig)

DIE REINIGUNG

- Vor dem Reinigen ziehen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels aus der Steckdose.
- Tauchen Sie niemals die Basis mit dem Motor ins Wasser!
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Gegenstände oder Reinigungsmittel mit Scheuerwirkung.

Basis mit Motor

- Zur Reinigung der Außenoberfläche der Basis verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch.

Arbeitsschüssel und Zubehör

WARNHINWEIS:

- **Das Zubehör ist nicht spülmaschinengeeignet. Hohe Temperaturen oder aggressive Reinigungsmittel können eine Deformierung oder einen Farbverlust bewirken.**
- Die Geräteteile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, lassen sich mit Seifenwasser reinigen.
- Trocknen Sie vor dem erneuten Zusammenbau der Einzelteile diese gründlich.
- Nach dem Trocknen reiben Sie die Schüssel mit Pflanzenöl ein.

TECHNISCHE ANGABEN

Rostfreie Mischschüssel mit einem Fassungsvermögen von 4 l
6 Geschwindigkeitsstufen + Pulsstufe
Planetarisches Teigmischsystem
Knethaken, Sahne- und Rühr-Schneebesen
Sicherung für wiederholtes Anschalten
Einfache Reinigung
Antirutsch-beschichtete Standfüße für eine hohe Stabilität

Nennspannung: 230 V~ 50/60 Hz
Anschlusswert: 450 W
Geräuschpegel: < 85 dB

REZEPTEMPFEHLUNGEN

Biskuitmischung (Grundrezept), Geschwindigkeitsstufe 1–4

Zutaten:

200 g weiche Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Packung Vanillinzucker, 1 Messerspitze Salz, 4 Eier, 400 g Weizenmehl, 1 Packung Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubereitung:

Geben Sie das Weizenmehl gemeinsam mit den anderen Zutaten in die Schüssel. Mischen Sie die Masse mithilfe des Schneebesens. Zuerst 30 Sekunden auf Stufe 1, danach ca. 3 Minuten auf Stufe 2. Streichen Sie das Backblech mit Fett ein oder legen Sie Backpapier darauf. Gießen Sie den Teig auf das Backblech und lassen Sie ihn backen. Vor dem Herausnehmen des Kuchens aus dem Backofen, kontrollieren Sie, ob die Mehlspeise fertig ist. Mit einem scharfen Holzspieß stechen Sie in die Mitte der Mehlspeise. Falls der Teig am Spieß nicht anklebt, ist die Mehlspeise fertig gebacken. Kippen Sie die Mehlspeise vom Backblech und lassen Sie sie abkühlen.

Traditioneller Backofen: Stellhöhe: Position 2. **Backen im Elektro-Backofen:** Ober- und Unterhitze, Temperatur 175–200 °C. **Gasbackofen:** Stufe 2–3

Backdauer: 50–60 Minuten

Das Rezept lässt sich je nach Geschmack durch die Zugabe von 100 g Rosinen oder Nüssen oder 100 g geriebener Schokolade verfeinern. Die Möglichkeiten sind praktisch endlos.

Leinsamen-Hörnchen, Geschwindigkeitsstufe 1–4

Zutaten:

500–550 g Weizenmehl, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g fettarmer, gut abgeläuterter Quark, 1 Messerspitze Salz, Leinsamen. Zum Bestreichen: 2 Esslöffel Wasser.

Zubereitung:

Weichen Sie die Leinsamen in 1/8 l lauwarmes Wasser ein. Das verbleibende lauwarme Wasser (1/4 Liter) gießen Sie in die Arbeitsschüssel. Bröckeln Sie in diese die Hefe, fügen Sie den Quark hinzu und mischen Sie die Masse mit dem Knethaken auf der Geschwindigkeitsstufe 2. Die Hefe muss sich vollständig auflösen. Geben Sie das Mehl zusammen mit den Leinsamen und dem Salz in die Schüssel. Mischen Sie die Masse gründlich auf der Geschwindigkeitsstufe 1, danach schalten Sie auf die Geschwindigkeitsstufe 3 um und kneten die Masse 3–5 Minuten weiter. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie diesen an einem warmen Ort 45–60 Minuten aufgehen. Kneten Sie erneut gründlich den Teig, kippen Sie ihn aus der Schüssel und formen Sie 16 Hörnchen daraus. Legen Sie feuchtes Backpapier auf das Backblech. Legen Sie die Hörnchen auf das Backblech und lassen Sie sie 15 Minuten aufgehen. Bestreichen Sie die Hörnchen mit lauwarmem Wasser und lassen Sie sie backen.

Traditioneller Backofen: Stellhöhe: Position 2. **Backen im Elektro-Backofen:** Ober- und Unterhitze, Temperatur, 200–220 °C (5 Minuten vorheizen). **Gasbackofen:** Stufe 2–3.

Backdauer: 30-40 Minuten

Schokoladencreme, Geschwindigkeitsstufe 5–6

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 150 g heiße Schokolade zum Kochen, 3 Eier, 50–60 g Zucker, 1 Messerspitze Salz, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schokoladenraspeln.

Zubereitung:

Schlagen Sie mithilfe des Schneebesens die Sahne zu einer festen Konsistenz. Nehmen Sie die Sahne aus der Schüssel und geben Sie sie in den Kühlschrank. Schmelzen Sie die Schokolade zum Kochen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung oder erwärmen Sie sie im Mikrowellenherd für die Dauer von 3 Minuten bei einer Leistung von 600 W. Zwischenzeitlich schlagen Sie in der Schüssel auf der Geschwindigkeitsstufe „2“ die Eier, den Zucker, den Vanillinzucker, den Cognac und das Salz schaumig. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade hinzu und mischen Sie gleichmäßig auf der Geschwindigkeitsstufe 5–6. Lassen Sie ein wenig Schlagsahne zum Dekorieren übrig. Den Rest der Schlagsahne geben Sie in die Crememischung und mischen die Masse kurzzeitig im Pulsmodus. Verzieren Sie die Schokoladencreme und servieren Sie sie gut gekühlt.

Pizzateig, Geschwindigkeitsstufe 1–4

Zutaten:

400 g Mehl, 250 ml warmes Wasser, 1/2 TL Zucker, 1 Päckchen Trockenhefe (etwa 2,5 Teelöffel), 1–1,5 TL Olivenöl, 1 TL Salz.

Zubereitung:

Geben Sie das Mehl in die Schüssel. Die restlichen Zutaten mischen Sie in einem Krug oder einem Glas. Starten Sie den Mixer auf der Geschwindigkeitsstufe 1–2 und gießen Sie schrittweise die Flüssigkeit hinzu. Sobald die Zutaten sich vermischen und der Teiglaib beginnt, Form anzunehmen, erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 3–4. Fahren Sie einige Minuten mit dem Kneten auf dieser Geschwindigkeit fort, solange bis der Teiglaib glatt ist. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und teilen Sie ihn in 2 bis 4 Stücke. Rollen Sie den Pizzateig auf einer bemehlten Fläche (rund oder kantig) aus und legen Sie den Teig auf das Backblech. Geben Sie auf den Pizzateig pürierte Tomaten, fügen Sie die Zutaten (Champignons, Schinken, Oliven, trockene Tomaten, Spinat, Artischocken etc.) hinzu. Dekorieren Sie den Pizzateig mit Kräutern, Mozzarellastückchen und tropfen Sie Olivenöl darauf. Backen Sie die Pizza im vorgeheizten Backofen auf 200 °C (im Gasbackofen auf Stufe 6) für die Dauer von 15–20 Minuten, so lange bis die Oberfläche goldfarben ist und zu blubbern beginnt.

Grundrezept für Weißbrot, Geschwindigkeitsstufe 3–6

Zutaten:

600 g Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe (etwa 2,5 Teelöffel), 345 ml warmes Wasser, 1 EL Sonnenblumenöl oder Butter, 1 TL Zucker, 2 Messerspitzen Salz

Zubereitung:

Verfahren Sie nach der Anleitung für die Pizza. Danach geben Sie den Teig in eine Schüssel, decken ihn ab und lassen ihn an einem warmen Ort aufgehen. So lange bis sich sein Umfang verdoppelt hat (ca. 30–40 Minuten). Nehmen Sie den Teig heraus und beseitigen Sie die Luftblasen. Kneten

DE

Sie sanft den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche. Bilden Sie einen Laib, oder geben Sie den Teig auf ein Backblech, bedecken Sie ihn und lassen Sie ihn an einem warmen Ort weitere 30 Minuten aufgehen. Danach geben Sie den Teig 25–30 Minuten zum Backen in den Backofen. Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor (Gasbackofenstufe 6). Backen Sie den Teig goldbraun. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Weiche Mohnhörnchen, Geschwindigkeitsstufe 1–3

Zutaten:

570 g Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe (etwa 2,5 TL), 300 ml Milch (leicht angewärmt), 2 Eier (Raumtemperatur), 1 EL Sonnenblumenöl, 1,5 TL Zucker, 2 TL Salz, 75 g Mohn

Zubereitung:

Mischen Sie in einem Becher oder einem Krug Milch, Eier, Öl, Zucker, Salz und Hefe und lassen Sie sie 5 Minuten stehen. Schütten Sie in eine Schüssel das Mehl und den Mohn, mischen Sie diese auf der Geschwindigkeitsstufe 1 und fügen Sie schrittweise die vorbereitete Mischung zu. Danach erhöhen Sie auf die Geschwindigkeitsstufe 2 und mischen für eine Dauer von 5 Minuten. Rollen Sie den Teig mit dem bemehlten Nudelholz aus, teilen Sie ihn in 8–10 Stücke, rollen Sie ihn in die gewünschte Form und legen Sie ihn auf Pergament-Backpapier. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen. Bestreichen Sie den Teig mit Ei oder Milch und geben Sie ihn für 25–30 Minuten zum Backen in den Backofen. Heizen Sie den Backofen auf 220 °C vor (Gasbackofenstufe 7). Backen Sie den Teig goldbraun. Die Hörnchen sind fertig, wenn beim Klopfen an der Unterseite ein hohler Klang entsteht.

Italienisches Kräuterbrot

Zutaten:

575 g Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe (etwa 2,5 Teelöffel), 290 ml Wasser, 2 EL Olivenöl, 2 TL Zucker, 2 TL Salz, 4 EL Trockenkräutermischung

Zubereitung:

Mischen Sie in einem Becher oder einem Krug Wasser Öl, Zucker, Salz und Hefe und lassen Sie sie 5 Minuten stehen. Schütten Sie in eine Schüssel das Mehl und die Trockenkräuter, mischen Sie diese auf der Geschwindigkeitsstufe 1 und fügen Sie schrittweise die vorbereitete Mischung zu. Danach erhöhen Sie auf die Geschwindigkeitsstufe 2 und mischen für eine Dauer von 5 Minuten. Geben Sie den Teig in eine Schüssel, bedecken Sie ihn und lassen Sie ihn an einem warmen Ort auf die doppelte Menge aufgehen (ca. 20–30 Minuten). Geben Sie den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche, kneten Sie den Teig sanft, damit die Luftblasen entfernt werden, danach formen Sie ihn, legen ihn auf ein Backblech und lassen ihn im Warmen bis zum den doppelten Umfang aufgehen. Danach geben Sie den Teig 25 Minuten zum Backen in den Backofen. Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor (Gasbackofenstufe 6). Backen Sie den Teig goldbraun. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Eis mit Kaffee und Brandy, Geschwindigkeitsstufe 5–6

Zutaten:

3 Eier, 75 g Puderzucker, 300 ml fettarme Sahne, 2 EL Kaffee-Instantpulver, 300 ml Schlagsahne, 2,5 TL Brandy.

Zubereitung:

Geben Sie den Zucker und die Eier in eine Schüssel und arbeiten Sie auf der Geschwindigkeitsstufe 6 eine Masse mit einer feinen Struktur. Bringen Sie in einem Kochtopf die fettarme Sahne mit dem Kaffee zum Kochen und mischen Sie in die Mischung die Eier mit dem Zucker. Im Wasserbad kochen Sie unter ständigem Rühren die Mischung, bis sie ausreichend dick sind und am Löffel haftet. Gießen Sie die Mischung in eine Schüssel und lassen Sie sie auskühlen. Schlagen Sie die Schlagsahne auf der Geschwindigkeitsstufe 6, bis sie eine feste Masse bildet, zusammen mit dem Brandy mischen Sie die Mischung aus Eiern und Zucker bis sie abkühlt. Gießen Sie die Mischung in einen geeigneten Behälter, schließen Sie ihn und lassen Sie ihn für 2,5 bis 3 Stunden teilweise einfrieren. Nehmen Sie den Behälter mit der Mischung aus dem Gefrierfach, mischen Sie ihn gut und geben Sie ihn erneut in das Gefrierfach, so lange, bis er die gewünschte Struktur erhält.

Grundrezept Baisser, Geschwindigkeitsstufe 5–6

Zutaten:

4 Eiweiß, 100 g Puderzucker, 100 g Zucker

Zubereitung:

Geben Sie die Eiweiße in eine Schüssel und stellen Sie auf der Geschwindigkeitsstufe 6 eine feste Konsistenz her. Fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu und schlagen Sie erneut eine feine Masse mit der Sie feste Türmchen bilden. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät heraus und mischen Sie mit einem Löffel den restlichen Zucker unter. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel formen Sie die Baisser. Gießen Sie den restlichen Zucker dazu und legen Sie die Baisser für 1,5 Stunden auf die unterste Schiene des kalten Backofens (120 °C, Stufe 1/2 im Gasbackofen). Lassen Sie die Baisser auf dem Backofenrost auskühlen. Verzieren Sie sie mit Schokolade, mit Obst oder Schlagsahne.

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)
Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.
Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.

08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

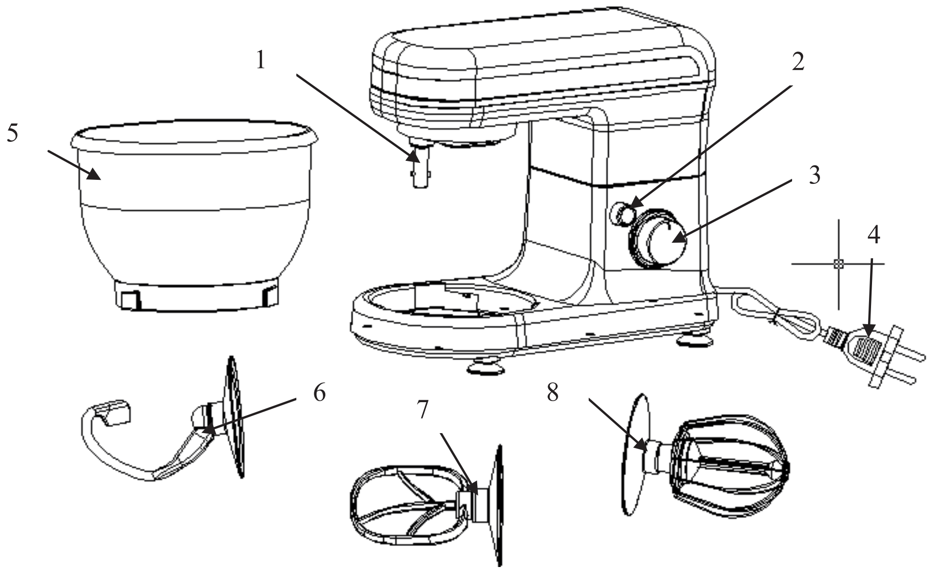
Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages occurring during transportation, by incorrect handling or by change or adjustment of any part of the device.

You should always maintain basic precautions using it, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Never use the appliance if the power cord is damaged. **All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre!** Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!
3. Do not use the appliance outside or in a wet environment and do not touch the power cord or the appliance with wet hands. Risk of electric shock. Unplug a damp or a wet appliance immediately.
4. Protect the appliance from sharp edges, heat sources, direct sunlight and humidity. Protect from a direct contact with water or other liquids to prevent electric shock.
5. When this appliance is used near children, pay special attention.
6. Switch all control elements OFF prior to disconnecting the cord from the outlet.
7. Do not leave the appliance unattended when in operation. When you leave the work area, always switch the appliance off and unplug it. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the cord from the outlet by grasping the plug.
8. Place the appliance on a smooth and even surface.
9. Do not insert any objects during operation of the appliance between the rotating parts.
10. Do not plug it in the electrical outlet before attaching all the necessary accessories.
11. Do not tamper with safety switches.
12. Always unplug the power cord from the outlet before cleaning or storing (do not pull the plug by pulling it by the power cord) and remove the attached accessories.
13. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges.
14. Use accessories only advised by the manufacturer, otherwise you risk losing the warranty.
15. Use this appliance only in accordance with the instructions in this manual. This appliance is designed for home use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
16. Keep all the packaging materials (plastic bags, styrofoam, boxes) beyond the reach of children for safety reasons.
17. This device shall not be used by persons (including children), whose physical, sense or mental inability or insufficient experience and skills prevent him from safely using the appliance, if they are not supervised or if they have not been instructed regarding the use of the appliance by a person responsible for their safety. Child supervision is essential to prevent them from playing with the device.

DESCRIPTION

Main parts and standard accessories



1. Drive shaft
2. Lifting arm button
3. Speed controller
4. Power cable
5. Work bowl
6. Kneading hook
7. Mixing whisk
8. Beater

Note: The kneading hook must not be used with strongly acidic foods, which have pH less than 3,7 (e. g. lemon, orange, sauerkraut, etc.).

OPERATING INSTRUCTIONS

Using the work bowl

1. Place the bowl into the holder and turn the bowl to lock it in place.
2. If you want to lift the arm of the food processor, press the lift arm button (2). The arm swings up.
3. Attach the required tool to the drive shaft and secure it.
4. Put the ingredients into the bowl. Do not overfill the bowl. The maximum quantity of ingredients is 1.05 kg.
5. Use the button (2) to lower the processor's arm.
6. Plug the power cord into properly installed and grounded outlet 230 V/50 Hz.
7. You will switch the appliance on by setting the speed control (3) to any of the 1 to 6 speeds (depending on the kind of processed mixture).
8. To use the pulse mode (kneading in short intervals), turn the control to "PULSE" position. When using the pulse mode, you have to hold the controller the whole time. When you let go of the controller, it will return to "0" position.
   NOTE:
   Short-term operation: In case of heavy dough preparation, do not leave the appliance run for more than 6 minutes. Then let it cool for another 10 minutes.
9. After kneading/mixing turn the controller (3) back to position "0", when the dough becomes a loaf. Then unplug the power cord.
10. Press the lift arm button. The arm swings up.

EN

11. You can now loosen the dough from the sides using a spatula and remove it from the work bowl.
12. Now you can remove the bowl from the base.
13. Clean the processor parts as described in the section “Cleaning”.

Note: The maximum time of uninterrupted operation of the appliance (KB) is six minutes, let it rest at least 3 minutes before next use. Otherwise the appliance will overheat and become damaged.

Setting speeds and using attachments

(Maximum 1.05 kg of mixture)

Speed	Use	Type of mixture
1–3	Kneading hook	Heavy doughs (e. g. bread or pastry)
3–4	Mixing whisk	Medium doughs (e. g. pancake batter or sponge cake dough)
5–6	Beater	Light mixtures (e. g. cream, egg whites, pudding)
Pulse	Beater	Short whipping (e. g. egg whites, light batter)

CLEANING

- Unplug the power cord from the outlet before cleaning.
- Do not immerse the base with motor into water!
- Do not use sharp objects or abrasive cleaning products for cleaning.

Base with motor

- Use wet cloth to clean the surface of the base.

Work bowl and accessories

ATTENTION:

- **The accessories are not suitable to be washed in the dishwasher. High temperatures or aggressive cleaning products can cause deformation or loss of colour.**
- The parts, which come into contact with foods can be washed with soapy water.
- Dry the individual parts thoroughly before reassembling.
- Following drying, smear the bowl with vegetable oil.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Stainless steel mixing bowl with 4 l capacity
6 speeds + pulse
Planetary mixing action for mixing dough
Kneading hook, whisk and mixing beaters
Restarting fuse
Easy to clean
Non-slip feet for better stability

Nominal voltage: 230 V~ 50/60 Hz
Nominal input power: 450 W
Noise level: <85 dB

EN

RECOMMENDED RECIPES

Sponge cake mixture (basic recipe), Speed 1–4

Ingredients:
200 g soft butter or margarine, 200 g sugar, 1 package vanilla sugar, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400 g wheat flour, 1 package baking powder, about 1/8 l of milk.

Preparation:
Place in the bowl the wheat flour and the other ingredients and mix it using mixing beater – first 30 seconds at speed 1, then about 3 minutes at speed 2. Grease the baking sheet or line it with parchment baking paper. Pour the dough on the baking sheet and bake. Check if the cake is finished before

removing it from the oven. Use a wooden skewer to prick the middle of the dessert. If no dough is sticking to the skewer, the dessert is done. Remove the dessert from the baking sheet and let it cool.
Traditional oven: Height of the placement: position 2. **Baking in an electrical oven:** Top and bottom heating, temperature 175–200°C. **Gas oven:** level 2–3
Baking time: 50–60 minutes
You can adjust the recipe according to taste, for example adding 100 g of raisins or nuts or 100 g of grated chocolate. The possibilities are practically endless.

Rolls with linseed, Speed 1–4

Ingredients:
500–550 g wheat flour, 3/8 l water, 1 yeast cube (40 g), 100 g low-fat, well drained cottage cheese, 1 pinch of salt, 1 tablespoon linseed. To coat: 2 tablespoons of water.
Preparation:
Soak linseed in 1/8 l of lukewarm water. Pour the remaining lukewarm water (1/4 l) in the work bowl, crumble the yeast into it, add the cottage cheese and mix using kneading hook at speed 2. The yeast must dissolve thoroughly. Add flour with soaked linseed and salt in the bowl. Mix thoroughly at speed 1, then switch to speed 3 and continue kneading 3–5 minutes. Cover the dough and let it rise in a warm place for 40–60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and shape 16 rolls. Line the baking sheet with damp parchment paper. Place the rolls on the parchment paper and let rise for 15 minutes. Smear with lukewarm water and bake.
Traditional oven: Height of the placement: position 2. **Baking in an electrical oven:** top and bottom heating, temperature 200–220°C (preheat for 5 minutes). **Gas oven:** Level 2–3.
Baking time: 30-40 minutes

Chocolate cream, Speed 5–6

Ingredients:
200 ml sweet cream, 150 g dark chocolate for cooking, 3 eggs, 50–60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 package vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes.
Preparation:
Beat the cream in the bowl using the beaters to stiff consistency. Remove the whipped cream from the bowl and set aside in a cool place. Melt the cooking chocolate according to instructions on the package or heat in the microwave for 3 minutes at 600 W. In the meantime, using speed "2", beat in the bowl eggs with sugar, vanilla sugar, cognac and salt until the mixture is foaming. Add the melted chocolate and mix evenly, using speed 5–6. Leave a bit of whipped cream for decoration. Put the rest of the whipped cream in the cream mixture and stir shortly using the pulse mode. Decorate the chocolate cream and serve cold.

EN

Pizza dough, Speed 1–4

Ingredients:
400 g flour, 250 ml warm water, 1/2 teaspoon sugar, 1 package active dry yeast (about 2,5 teaspoons), 1–1,5 teaspoons olive oil and 1 teaspoon salt.
Preparation:
Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a glass or a jar. Start mixing at 1–2 speed and gradually pour in the liquid. As the ingredients start sticking together and the dough starts to take shape, increase the speed to 3–4. Continue kneading the dough for several minutes at that speed, until the dough becomes smooth. Remove the dough from the bowl and divide it into 2 to 4 pieces. Roll out the pizzas on a board dusted with flour (round or square) and place on a baking sheet. Cover the pizza with tomato sauce, add ingredients (mushrooms, ham, olives, dried tomatoes, spinach, artichokes, etc). Garnish with herbs, pieces of mozzarella and sprinkle with olive oil. Bake in the oven preheated to 200°C (level 6 in a gas oven) for 15–20 minutes, until the top becomes golden and bubbles form.

Basic white bread, Speed 3–6

Ingredients:
600 g white bread flour, 1 package active dry yeast (about 2,5 teaspoons), 345 ml warm water, 1 tablespoon sunflower oil or butter, 1 teaspoon sugar, 2 pinches of salt.
Preparation:
Follow the pizza dough instructions, then put the dough in a bowl, cover and let rise in a warm place until it doubles in size (about 30–40 minutes). Take out the dough and work out the air. Knead lightly on a flour dusted wooden board, shape a loaf or put on a baking sheet, cover and let rise in a warm place for another 30 minutes. Then let it bake for 25–30 minutes in an oven, preheated to 200°C (gas oven to level 6). Bake until golden. The bread is done, when tapping on the underside sounds hollow.

Soft poppy seed rolls. Speed 1–3

Ingredients:
570 g white bread flour, 1 package active dry yeast (about 2,5 teaspoons), 300 ml milk (slightly warmed up), 2 eggs (room temperature), 1 tablespoon sunflower oil, 1,5 teaspoon sugar, 2 teaspoons salt, 75 g poppy seeds.
Preparation:
Mix in a jar or a pitcher milk, eggs, oil, salt and yeast and let stand for 5 minutes. Put in the bowl flour and poppy seeds and mix at speed 1, while gradually adding the prepared liquid mix. Then increase speed to 2 and mix for 5 minutes. Take the dough out on a flour dusted wooden board, divide into 8–10 pieces, roll out the desired shape and put on a parchment baking paper. Let it rise in a warm place until it doubles in volume. Brush lightly with egg or milk and let it bake for 20–25 minutes in an oven preheated to 220°C (gas oven level 7). Bake until golden. When you tap the underside and the sound is hollow, the rolls are done.

Italian herb bread

Ingredients:
575 g white bread flour, 1 package active dry yeast (about 2,5 teaspoon), 290 ml water, 2 tablespoons olive oil, 2 teaspoons sugar, 2 teaspoons salt, 4 tablespoons dry herb mixture
Preparation:
In a jar or pitcher mix water, oil, sugar, salt, yeast and set aside for 5 minutes. Put flour and dried herbs in the bowl and mix at speed 1 while gradually adding prepared liquid mixture. Then increase speed to 2 and mix for 5 minutes. Put the dough in a bowl, cover and let rise in a warm place until it doubles in volume (about 20–30 minutes). Place on a flour dusted wooden board, knead lightly to release air and then

shape it, put on a baking sheet and let rise in a warm place until it doubles in volume. Bake for 25 minutes in an oven preheated to 200°C (gas oven level 6). Bake until golden. The bread is done, when tapping on the underside sounds hollow.

Ice cream with coffee and brandy, Speed 5–6

Ingredients:

3 eggs, 75 g icing sugar, 300 ml low-fat cream, 2 teaspoons of instant coffee mixture, 300 ml whipping cream, 2.5 teaspoons brandy.

Preparation:

Put sugar and eggs in the bowl and process at speed 6 to a mass with fine structure. In a saucepan bring to a boil low-fat cream with coffee and stir in the eggs and sugar mixture. Place over a saucepan with slowly boiling water a heatproof container with the mixture and cook lightly while continuously stirring, until the mixture becomes thick enough to stick to a spoon. Pour into a bowl and let cool. Whip the whipping cream at speed 6 until it stiffens, then stir it together with brandy into the cooled mixture of eggs with sugar. Pour it into a suitable container, close it and let it partially freeze for 2.5–3 hours. Take it out of the freezer, stir it well and put it back into the freezer until desired thickness is reached.

Basic snow kisses, Speed 5–6

Ingredients:

4 egg whites, 100 g icing sugar, 100 g sugar

Preparation:

Put egg whites into the bowl and process at speed 6 until stiff peaks form. Add half of the sugar and whip the mixture again until stiff peaks form. Remove the bowl and gently stir in the remaining sugar using a metal spoon. Line the baking sheet with parchment paper and use a spoon or a form to shape snow kisses from the mixture. Sprinkle with remaining sugar and put in the lukewarm oven on the bottom rack (120°C, level 1/2 gas oven) for 1.5 hrs. Let cool on a rack. Decorate with chocolate, fruit and sweetened whipped cream.

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

Changes in text and technical parameters reserved.

K+B

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny prodávajícího:	Čitelný podpis prodávajícího:

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou, a že jste tak učinil po pečlivém zvážení, jaké má technické parametry a pro jaký účel jej budete používat. Dovolte, abychom přispěli k Vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem, následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace Vám poskytne:
Infolinka K+B
Tel. 272 122 419 (Po–Pá 7.30–17.00 hod.), fax 272 122 267, e-mail: service@kbexpert.cz

Záruční podmínky:

1) K+B odpovídá kupujícímu za to, že prodaná věc je při převzetí kupujícím ve shodě s kupní smlouvou, zejména, že je bez vad.
2) Záruka se nevztahuje na vady vzniklé z důvodu opotřebení věci způsobené jejím používáním.

3) Záruka se nevztahuje na vady věci vzniklé z důvodu opotřebení součástí věci hlavní, resp. jejího příslušenství, způsobené jejich používáním, jako jsou např. baterie, žárovky, propojovací šňůry, síťové napájecí šňůry, konektory, zásuvky apod.
4) U věcí prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.
5) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené poruchami při mimořádných provozních podmínkách, zejména v prostředí prašném, vlhkém, mimořádně chladném či mimořádně teplém, působením chemických látek, proudovým přepětím, vlivem elektromagnetického pole, nesprávnou polarizací, nevhodným umístěním nebo jeho uložením, změnou povrchové úpravy způsobené vnějším vlivem nebo způsobené živelní pohromou.
6) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené úmyslným poškozením, mechanickým poškozením, neodborným uvedením do provozu, nesprávnou montáží, použitím vadných poškozených nebo nesprávných optických, magnetických paměťových a jiných médií, zanedbanou údržbou, nesprávným čištěním, mazáním, seřizováním, zapojováním, propojováním, závadami systému, do kterého byla věc zapojena a provozována, nadměrným přetěžováním výkonových parametrů apod.
7) Nárok na provedení záruční opravy zaniká v případě zjištění, že věc byla opravována neautorizovaným servisem, byl sejmut ochranný kryt, byly poškozeny plomby, montážní šrouby, nebo že byly provedeny modifikace nebo adaptace k rozšíření funkcí a parametrů věci nebo její úpravy pro možnost provozu v jiné zemi, než pro kterou byla navržena, vyrobena a schválena.
8) Nárok na záruční opravu věci je možno uplatnit pouze po předložení záručního listu správně a úplně vyplněného v okamžiku prodeje a originálu dokladu o zaplacení kupní ceny věci s typovým označením výrobku, datem a místem prodeje. Na kopie záručního listu a účtenky nebo na záruční list či účtenku s chybějícími nebo později doplňovanými a měněnými údaji nebude brán zřetel. Nárok lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen, nebo přímo u některého z autorizovaných servisů, jejichž aktuální seznam poskytuje infolinka K+B.
9) Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím nebo ode dne uvedení věci do provozu, pokud kupující objednal uvedení do provozu nejpozději do tří týdnů od převzetí věci a řádně a včas poskytl k provedení služby potřebnou součinnost.
10) Jde-li o vadu, kterou lze odstranit, má kupující právo, aby byla bezplatně, včas a řádně odstraněna a K+B je povinna vadu bez zbytečného odkladu odstranit, zpravidla do 30 dnů, se souhlasem kupujícího ve lhůtě dohodnuté. Není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, může kupující požadovat výměnu věci, nebo týká-li se vada jen součástí věci, výměnu součásti. Není-li takový postup možný, může kupující žádat přiměřenou slevu z ceny věci, nebo od smlouvy odstoupit.
11) Jde-li o vadu, kterou nelze odstranit, a která brání tomu, aby věc mohla být řádně užívána jako věc bez vady, má kupující právo na výměnu věci nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přísluší kupujícímu, jde-li sice o vady odstranitelné, jestliže však kupující nemůže pro opětovné vyskytnutí vady po opravě nebo pro větší počet vad věc řádně užívat.
12) Jde-li o jiné vady neodstranitelné a nepožaduje-li výměnu věci, má kupující právo na přiměřenou slevu z ceny věci, nebo může od smlouvy odstoupit.
13) Práva z odpovědností za vady, musí kupující uplatnit u K+B bez zbytečného odkladu. Právo z odpovědnosti za vady uplatní kupující v reklamačním řízení, kde písemnou formou vytkne vady, které věc má, tj. označí vadné vlastnosti, nebo popíše, jak se vada projevuje, věc předá k posouzení a současně sdělí, jaký způsob odstranění vady požaduje. Kupující je povinen neprodleně po výskytu reklamované vady přestat věc užívat, aby bylo možno co nejobjektivněji posoudit reklamovanou vadu a důvody jejího vzniku. Práva z odpovědností za vady věci, pro které platí záruční doba, zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.
14) Doba od uplatnění práva z odpovědnosti za vady až do doby, kdy kupující po skončení opravy, byl povinen věc převzít, se do záruční doby nepočítá.
15) Náklady na přepravu reklamované věci z místa jejího provozování do místa uplatnění reklamace, hradí kupující. Náklady záruční opravy hradí K+B. V případě zjištění, že se jedná o neoprávněnou reklamaci, hradí náklady spojené s reklamací, kupující.
16) Záruční doba je 24 měsíců. Po tuto dobu odpovídá prodávající kupujícímu, že prodaná věc byla při převzetí ve shodě s kupní smlouvou. Předpokládá se, že věc – zboží, je ve shodě s kupní smlouvou, jestliže:
    - souhlasí s popisem prodávajícího a má vlastnosti spotřebního zboží, které prodávající spotřebiteli předvedl ve formě vzorku,
    - hodí se k účelům, ke kterým se zboží tohoto druhu obvykle používá,
    - vykazuje kvalitu a vlastnosti, které jsou obvyklé u zboží tohoto druhu, a které může kupující rozumně, s ohledem na charakter spotřebního zboží, zejména k veřejnému vyjádření v reklamě nebo na etiketách prodávajícího, výrobce nebo jeho zástupce, o konkrétních vlastnostech zboží očekávat.

    O rozpor zboží se smlouvou se nejedná v případě, že kupující v okamžiku uzavření smlouvy o rozporu věděl nebo o něm musel vědět.
17) Rozpor s kupní smlouvou, který se projeví během 6 měsíců ode dne převzetí věci, se považuje za rozpor existující při jejím převzetí, pokud to neodporuje povaze věci, nebo pokud se neprokáže opak.
18) Nad zákonem stanovený limit (více viz bod 17) poskytuje K+B prodlouženou lhůtu, během které se považuje za rozpor existující při jejím převzetí a to:
    - videorekordéry, DVD, Radiomagnetofony, mikrovlnné trouby . . . . 12 měsíců
    - televizní přijímače ECG . . . . 24 měsíců
    - Orion (celý sortiment) . . . . 24 měsíců

Kupující prohlašuje, že kupní smlouvu uzavřel po zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami, a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího: . . . .

Upozornění pro prodejce:
Pro případné uplatnění reklamace ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

www.ecg.cz

Výhradní zastoupení pro ČR:
K+B Progres, a.s. tel.: +420 272 122 111
U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz
250 69 Klíčany zelená linka: 800 121 120

CZ

Distribútor pre SR:
K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73 tel.: +421 232 113 410
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Wyłączny przedstawiciel na PL:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Kizárólagos magyarországi képviselet:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

Distributor für DE:
K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2
DE-93413 Cham

DE